

■ AUTOMATIC BREAD MACHINE

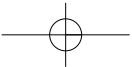


KH 1172

- GB AUTOMATIC BREAD MACHINE**
Operating instructions
- PL AUTOMAT DO PIECZENIA CHLEBA**
Instrukcja obsługi
- HU KENYÉRSÜTŐ AUTOMATA**
Használati utasítás
- SI AVTOMAT ZA PEKO KRUHA**
Navodila za uporabo
- CZ DOMÁCÍ PEKÁRNA**
Návod k obsluze
- SK AUTOMAT NA PEČENIE CHLEBA**
Návod na obsluhu
- HR PEKAČ KRUHA**
Upute za upotrebu
- DE BROTTBACK-AUTOMAT**
Bedienungsanleitung

KOMPERNASS GMBH · BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: KH1172-05/08-V2

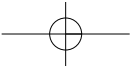




KH 1172



<http://domacipekarny.dama.cz>



CONTENT	PAGE
Safety instructions	2
Appliance Overview	3
Items supplied	4
Intended use	4
Technical data	4
Characteristics	4
Before the First Use	4
Before baking	5
Control panel	5
Functions of the Bread Baking Machine	7
Error Messages	8
Baking bread	8
Inserting the ingredients	8
Inserting the baking mould	8
Switching on	8
Programme selection	8
Time delay/Timer function	8
Mixing and kneading dough	9
Allowing the dough to rise	9
Bake	9
Keeping warm	10
End of the programme	10
Cleaning and Care	11
Disposal	11
Warranty and Service	12
Importer	12
Programme time periods	13
Troubleshooting the Bread Baking Machine	15

Read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass the manual on to whomsoever might acquire the appliance at a later date.

AUTOMATIC BREAD MACHINE KH 1172

Safety instructions ⚠

- Please read the operating instructions through completely before using the appliance for the first time!
- Risk of suffocation! Children can suffocate through the improper use of packaging materials. Dispose of them immediately after unpacking or store them in a place that is out of reach of children.
- After unpacking, check the appliance for damage that may have occurred during transportation. In the event of damages, contact the supplier.
- Place the appliance on a dry, level and heat-resistant surface.
- Do not place the appliance close to a gas burner, electric stove or other sources of heat.
- Do not place the appliance near inflammable materials or explosive/inflammable gases. A minimum distance of 10 cm must be maintained to all other materials.
- Do not use the Bread Baking Machine for the storage of foods or utensils.
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.

⚠ Risk of fire!

- Ensure that the ventilation slots of the appliance cannot be blocked at any time.
- Before plugging the appliance in, check to ensure that the electricity type and mains voltage tally with the information on the type plate.
- NEVER cover the appliance with a tea-towel or other material. Heat and steam must be able to escape. A fire could occur if the appliance is covered with an inflammable material or comes into contact with inflammable materials, e.g. curtains.

- Start a baking programme only when a baking mould is fitted in the appliance.
- Do not place any objects on the appliance and do not cover it during use. Risk of fire!
- NEVER lay aluminium foil or other metallic objects in the Bread Baking Machine. This could lead to a short circuit. Risk of fire!
- NEVER use the appliance without a baking mould or with an empty one.

⚠ Risk of electric shock

- Always check the power cable and plug before use. To reduce potential risks in the event of damage to the power cable, arrange for it to be examined and repaired as soon as possible by the manufacturer, by Customer Services or by a similarly qualified person.
- Do not place the power cable over sharp edges or close to hot surfaces or objects. These may damage the insulation of the power cable.
- To avoid potentially fatal risks, arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- If you use an extension cable, ensure that the maximum permitted power rating for the cable corresponds to that of the bread baking machine.
- If the appliance is not in use, and also before cleaning it, remove the plug from the power socket.
- Before taking out or inserting accessories, unplug the power cable and allow the appliance to cool down.
- Do not clean the appliance with abrasive sponge cleaning pads. Should particles break away from the sponge and come into contact with electrical components, you could receive an electric shock.



NEVER place the Bread Baking Machine in water or other liquids. Risk of electric shock!

⚠ CAUTION! **Potential Appliance Damage!**

- Only use the appliance inside buildings.
- NEVER place the appliance on or close to a gas or electric cooker or a hot oven.
- The use of ancillaries not recommended by the manufacturer could cause damage to the appliance. Only use the appliance for its intended purposes. Improper usage invalidates all claims under the warranty.
- This appliance complies with all relevant safety regulations. Inspection, repair and technical maintenance may only be performed by a qualified specialist. The warranty will become void in cases of non-compliance.
- Do not pull on the cable to remove the plug, rather, pull the the plug itself from the socket.

⚠ Risk of personal injury!

- Allow the appliance to cool down before removing individual parts.
- Place an extension cable in such a way that no one can be tripped over by it or anyone can inadvertently pull on it.
- To avoid the risk of tripping accidents the appliance is fitted with a short power cable.
- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiencies in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **Caution:** The bread maker becomes very hot. Do not touch the appliance until it has cooled down, or, if need be, use oven gloves.
- NEVER remove the baking mould during use.

- DO NOT transport the Bread Baking Machine if the baking mould contains fluid or hot contents, e.g. jams. Risk of Burns!
- During use, NEVER come into contact with the rotating kneading hook.
- When not in use, and before cleaning the appliance, remove the power cable from the plug.
- Always close the lid when the machine is in use.

Appliance Overview

- 1 Handle
- 2 Appliance lid
- 3 Viewing window
- 4 Baking mould
- 5 Drive shaft
- 6 Ventilation slots
- 7 Display
- 8 Control panel
- 9 Baking programmes
- 10 Baking space

Accessories

- 11 Kneading hook
- 12 Measuring beaker
- 13 Kneading hook remover
- 14 Measuring spoon



CAUTION! Hot surfaces!

This symbol on your Bread Baking Machine warns you of the risk of burns.

Overview - Control panel

- A Button - Browning Level
- B Button - Bread Weight
- Level I: 700 g
- Level II: 900 g
- C Button - Time
- D Button - Start/Stop
- E Button - Programme selection

Items supplied

Bread Baking Machine KH 1172
 Kneading hook
 Baking mould
 Measuring beaker
 Measuring spoon
 Kneading paddle remover
 Operating Instructions
 Concise instruction sheet
 Order card
 Recipe Book

Intended use

Use your Bifinett Bread Baking Machine only in domestic areas and only for baking bread or making jams and marmalades.

Do not use the appliance for drying foodstuffs or other objects. Do not use the bread machine outdoors.

Use only the ancillaries recommended by the manufacturer. Accessories not recommended may cause damage to the appliance.

Technical data

Rated voltage: 220-240V~50Hz
 Power consumption: 600 Watt

Characteristics

With this Bread Baking Machine you have the possibility to bake bread according to your personal taste.

- You can choose from 11 different baking programmes.
- You can employ ready-to-use baking mixtures.
- You can knead dough for bread rolls and make jams.

Before the First Use

Disposal of the packaging material

Unpack your appliance, remove all transportation restrainers and dispose of the packaging material as per the current regulations for your locality.

Initial cleaning

Wipe the baking mould ④, kneading hook ⑪ and upper surfaces of the Bread Baking Machine with a clean moist cloth before taking it into use for the first time. Do not use abrasive sponges or cleaning powders. Remove the protective foil from the display panel ⑦.

Pre-heating

Please take note of the following details regarding the first usage:

⚠ Risk of fire!

Do not allow the Bread Baking Machine to warm up for more than 5 minutes with an empty baking mould ④. There is a real danger of it overheating.

ⓘ Note:

For the first heating up **ONLY**, place the empty baking mould ④ into the appliance. Close the appliance lid ②. Select the programme Bake, as described in the chapter "Baking bread", and press the button Start/Stop ① to warm up the appliance for 5 minutes.

After 5 minutes, press the button Start/Stop ① until a signal tone is heard, this will terminate the procedure. As the heating elements are lightly greased, a slight smell may occur when first putting the appliance into operation. This is harmless and stops after a short time. Provide for sufficient ventilation, for example, open a window.

Allow the appliance to cool down completely and once again wipe the baking mould ④, kneading hook ⑪ and the outer surfaces of the Bread Baking Machine with a clean moist cloth.

Before baking

Removing and replacing the baking mould

To take out the baking mould ④ (Fig. 1):

Turn the baking mould ④ slightly in an anti-clockwise direction, until you can lift it out of the Bread Baking Machine (Marking "REMOVE ◁" in the baking space ⑩).

To replace the baking mould ④ (Fig. 2):

Place the baking mould ④ slightly slanting on the drive shaft. Turn the baking mould ④ lightly in a clockwise direction, until it is sitting correctly in the baking space ⑩. (Marking "▷ LOCK" in the baking space ⑩).

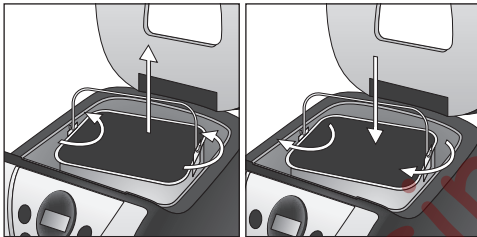


Fig. 1: To remove :

Fig. 2: To replace

Tips for baking

For a successful baking process, please consider the following factors:

- Remove the baking mould ④ from the housing before filling it with ingredients. Should ingredients fall into the baking space ⑩, a fire may be caused by them burning on the heating elements.
- Place ingredients into the baking mould ④ in the sequence specified.

- To ensure an optimal rising result from the yeast, all ingredients should be at room temperature.
- Measure the ingredients precisely. For this use, for example, the supplied measuring beaker ⑫. With the scales on the measuring beaker ⑫ being in Milliliter (ml) and Ounces (oz) you can measure ingredients in various measurement units. Even seemingly negligible deviations from the quantities specified in the recipe may affect the baking results.

⚠ Risk of fire!

NEVER use quantities larger than those specified. If there is too much dough, some could spill over the baking mould ④, drop onto the hot heating elements and cause a fire.

Control panel

Display ⑦

Basic adjustments

The default adjustments are shown as soon as the appliance is connected to a power source. This display signals operational readiness. It corresponds to the programme Basic:

- In the display appears ⑦ "1 3:10". The "1" indicates which programme is currently selected, "3:10" is the programme duration in hours and minutes.
- The positions of the two arrows on the upper edge of the display ⑦ give information about the selected level of browning (left arrow) and the volume (right arrow). The default adjustments when switching on are: Bread weight 900 g and "Medium browning level".

During use, the programme progress can be read off from the backwards running time countdown in the display ⑦.

A Button - Browning Level

With the Browning Level **A** button you can determine the preferred level of browning: LIGHT  - MEDIUM  - DARK .

This function cannot be activated with the programmes 8. Dough and 9. Jam.

B Button - Bread Weight

With the Bread Weight **B** button you can vary the bread weight:

For a smaller bread weight of 700 g

For a larger bread weight of 900 g

This function cannot be activated with the programmes 8. Dough, 9. Jam, 10. Cake and 11. Bake.

C Button - Time ▼ ▲

With the button Time you can start the programme after a time delay.

i Tips:

- The programmes that can be started with a time delay are listed in the table "Programme time periods".
- The programmes Fast, Express, and Jam cannot be started with a time delay.

For further information see the chapter "Time delay/Timer function".

D Button - Start/Stop

- To start and stop the programme, press the button Start/Stop **D**.
- As soon as the button Start/Stop **D** is pressed, the double-point between the time display starts to blink.
- With the button Start/Stop **D** you can break off the programme in any position: Hold the button Start/Stop **D** pressed down until a signal tone is heard. In the display **7** the default settings appear. Should you wish to use a different programme, select it with the button Programme selection **E**.

E Button - Programme selection

Press the button Programme selection **E**, to switch through the various programmes described in detail in the table "Programme time periods". Use the programmes for the following preparations:

1. Programme Basic

For white and mixed-flour breads, comprising predominantly wheat and rye. The bread has a compact consistency. Set the browning of the bread with the Browning Level **A** button.

2. Programme French

For preparation of an especially loose white bread.

3. Programme Wholewheat

For breads made from robust flours, e.g. whole wheat flour and whole rye flour. The bread will be more compact and heavy.

4. Programme Fast

For the fast preparation of white and mixed-flour bread.

5. Programme Sweet

For breads with ingredients like fruit juices, coconut flakes, raisins, dried fruit, chocolate or additional sugar. By means of an extended rising phase the bread is lighter and airier.

6. Programme Gluten free

For breads made of gluten-free flours and baking mixtures. Gluten-free flours require longer for the absorption of liquids and have differing rising properties.

7. Programme Express

Dough in the programme Express rises appreciably less and the breads are therefore compacter and less loose. A time preselect is not possible. In this programme please always use fluids warmed up to approx. 50°C/122 °F. This programme is the fastest of all of the baking programmes.

8. Programme Dough (kneading)

For the preparation of yeast dough for buns, pizza or plaits. In this Programme no baking is done.

9. Programme Jam

For making jams, preserves, jellies and fruit spreads.

10. Programme Cake

In this programme the ingredients are kneaded, allowed to rise and then baked. Use baking powder for this programme.

11. Programme Bake

For the after-baking of breads that are not brown enough, not baked through or ready-made dough. All kneading and rising processes are dispensed with in this programme. The bread is kept warm for up to one hour after the baking process. This prevents the bread from becoming too moist.

Programme 11 bakes the bread for 60 minutes. To terminate the programme "Bake" prematurely, press the Start/Stop **D** button until a long signal tone is heard. To switch the appliance off, remove the plug from the wall power socket.

** Note:**

The programme "Bake" does not allow itself to start until the appliance has cooled itself down. Before after-baking a loaf, wait until the appliance has cooled itself down.

Functions of the Bread Baking Machine

Signal tone function

The signal tone sounds

- on pressing all programme buttons,
- in the programmes 1 to 7 to give notice that grains, fruits, nuts or other ingredients can now be added,
- on reaching the end of the programme
- During the keep-warm phase, at the end of the baking process, the signal tone sounds several times in succession.

Repeat function

Should there be an electricity power cut of more than 10 minutes the Bread Baking Machine must be started anew. This is only practicable if the dough, at the time of interruption in the programme process, had not passed beyond the kneading process.

In all other cases, one must start again from the beginning! With electricity power cuts of less than 10 minutes duration the programme continues itself automatically from the appropriate position (see chapter "Memory function").

Memory function

The programme is, with the switch-on after electricity power cuts of less than ca. 10 minutes duration, automatically continued from the same position. This memory function is intended for power cuts.

** Note:**

Pressing the Start/Stop **D** button terminates the programme. The programme does not allow itself to be continued.

Error Messages

- If the display ⑦ shows "HHH" after the programme has been started, it indicates that the temperature in the Bread Baking Machine is still too high. Stop the programme and remove the power plug. Open the appliance lid ② and allow the machine to cool down before re-using it.
- If a new Programme cannot be started directly after the Bread Baking Machine has completed a baking process, it means the appliance is still too hot. In this case the display panel reverts to the default setting (Programme 1). Open the appliance lid ② and allow the machine to cool down before re-using it.

Note:

The appliance does not allow itself to start until the appliance has cooled itself down.

- If the display ⑦ indicates "EEE" after the programme has been started, first of all switch the Bread Baking Machine off and then back on by removing and then re-inserting the power plug from/into the wall socket. Should the error display continue, make contact with Customer Services.

Baking bread

Inserting the ingredients

- Attach the kneading hook ⑪ on the drive shaft ⑤.
- Insert the ingredients into the baking mould ④. The ingredients must be placed into the baking mould ④ in the sequence detailed in the individual recipe. Ensure that no contamination from outside can adhere to the baking mould ④.

Inserting the baking mould

Place the baking mould ④ slightly slanting on the drive shaft. Turn the baking mould ④ lightly in a clockwise direction, until it is sitting correctly in the baking space ⑩. (Marking "▷ LOCK" in the baking space ⑩).

Switching on

- Insert the plug into a properly installed power socket.

Programme selection

- Choose the desired programme with the button Programme selection ③.
- Choose the desired browning with the button Browning Level ①.
- Choose the desired bread weight with the button Bread Weight ②.
- To start the programme immediately, press the button Start/Stop ④.

Time delay/Timer function

- Choose the desired programme with the button Programme selection ③.
- Choose the desired browning with the button Browning Level ①.
- Choose the desired bread weight with the button Bread Weight ②.
- With the button Time ⑤ you can delay the start of the programme.
- Add to the time automatically given in the respective programme the number of hours and minutes after which the programme should be finished. If necessary, take into consideration the keep-warm time of one hour (on completion of the baking process)!

The programme can, with the help of the time delay, be finished a maximum of 13 hours after the start of the programme.

⚠ Warning!

Before you bake a particular type of bread with time delay first try out the recipe under observation, to ensure that the relationships of the ingredients to each other is correct, the dough is not too firm or too thin, or the amounts are not too large and could then possibly overflow. Risk of fire!

Example

A standard mixed-flour bread with medium browning and a larger bread weight is to be baked during a later period of time. For this, select first of all Programme 1 **E**, medium Browning Level **A** and the Bread Weight 900 g **B** (large bread weight). Let us assume it is 08:00 and the bread should be ready in the evening at around 17:30, i.e. in 9 hours and 30 minutes time. Press the button Time **C** until 9:30 appears, as the time period to be considered is one of nine hours and 30 minutes, between "now" (08:00) and the desired time of completion. With time delayed baking please do not use perishable ingredients such as milk, eggs, fruit, yoghurt, onions etc.!

- To start the programme, press the button Start/Stop **D**.

Mixing and kneading dough

The Bread Baking Machine mixes and kneads the dough for as long as is scheduled in the baking programme (see Table).

Tip: After 5 minutes of kneading, check the consistency of the dough. It should be a soft, sticky lump. If it is too dry, add some liquid to it. If it is too moist, add some flour (1/2 to 1 teaspoon, one or more times as required).

Tip: If you remove the kneading hook **11** from the dough after the last kneading process, the bread will not be torn when removing it from the baking mould **4**. For this, you must interrupt the baking programme.

- To interrupt the baking programme remove the plug from the wall socket. DO NOT press the button Start/Stop **D**.
- Open the appliance lid **2** and remove the baking mould **4**. Take the dough out with floured hands and remove the kneading hook **11**.
- Place the dough back into the baking mould **4**, replace the baking mould in the appliance and close the lid **2**.
- Reinsert the plug into the wall socket. The baking programme will be continued automatically.

ⓘ Note:

The interruption may not last longer than 10 minutes! If it does, the baking programme will not be continued.

Allowing the dough to rise

After the last kneading, the Bread Baking Machine creates the optimal temperature for the dough to rise. Absolutely leave the appliance lid **2** closed during this period.

Bake**⚠ Risk of Burns!**

Never open the appliance lid **2** during the baking process.

ⓘ Note

Do not open the appliance lid **2** during the baking process. The bread could collapse.

The Bread Baking Machine automatically regulates the baking temperature and time. Should the bread still be too light on completion of the baking programme, it can be after-baked using the programme Baking:

- Press and hold the button Start/Stop **D** until the signal tone sounds and allow the appliance to cool down with the lid **2** open.
- Press the button Programme selection **E** several times to choose the programme Bake.
- To start the after-baking programme, press the Start/Stop **D** button.
- When the desired browning has been obtained, stop the baking process by pressing the button Start/Stop **D** until a signal tone is heard.

Keeping warm

When the baking process is complete a signal tone sounds several times to signify that the bread or other food item can be removed. In the display appears **7** „0:00“. At the same time a keep warm period of one hour begins. Excluded are the programmes Dough and Jam.

End of the programme

⚠ Warning!

Before you open the appliance lid **2**, remove the plug from the wall socket to avoid an unintentional switching on of the appliance. Risk of injury!

⚠ Warning!

To avoid the risks from short circuits, thunderstorms or voltage fluctuations, ALWAYS separate the appliance from the electrical mains when it is not in use.

- On completion of the programme remove the baking mould **4** with the help of an oven cloth or gloves.

⚠ Warning!

Always use oven cloths or gloves to remove the baking mould **4** from the Bread Baking Machine.

- Place the baking mould **4** upside down and, insofar as the bread does not immediately fall onto the grill, shift the drive shaft **5** back and forth a few times from below until the bread falls out.

Should the kneading hook **11** become stuck in the bread, use the supplied kneading hook remover **13** to dislodge it:

- Insert it into the round opening of the kneading hook **11** on the underside of the warm bread and jam the kneading hook remover **13** against the lower edge of the kneading hook **11**.
- Then carefully draw the kneading hook **11** with the kneading hook remover **13** upwards. Whilst doing this one can see at which position in the bread the wing of the kneading hook **11** is located.
- Lightly cut the bread at this position and then pull the kneading hook **11** out.

⚠ Note

Do not use any metal objects which may cause scratches on the non-stick coating.
Rinse the baking mould **4** with warm water directly after removing the bread. This prevents the adhesion of the kneading hook **11** on the drive shaft **5**.

Allow the bread to cool for 15-30 minutes before eating it.

⚠ Attention!

Before cutting the bread, ensure that the kneading hook **11** has been removed. The kneading hook **11** could be damaged.

Cleaning and Care

Warning!

Before cleaning the appliance, ALWAYS remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down completely.

Protect the appliance against splashing water and moisture, these could cause you to receive an electric shock.

Please also observe the safety instructions.

Important

The appliance and its ancillaries are not suitable for being cleaned in a dish washing machine!

Housing, lid, baking space

- Remove all residual matter in the baking space  with a moist cloth or a lightly moistened soft sponge.
- Wipe also the housing and the lid, again only with a moist cloth or sponge.

Ensure that the interior is completely dry.

Baking mould and kneading hook

The surfaces of the baking mould  and the kneading hook  have been given a coating of anti-stick materials.

When cleaning the appliance do not use aggressive detergents, cleaning powders or objects that may cause scratches to the surfaces.

Due to moisture and vapours the surfaces of various parts may undergo changes in their appearance over a period of time. This has no influence on the function nor does it reduce the quality of the baking results.

Before cleaning, remove the baking mould  and the kneading hook  from the baking space .

Wipe the exterior surfaces of the baking mould  with a moist cloth.

Important

Never submerge the baking mould  in water or other liquids. It could cause irreparable damage to the baking mould .

Clean the interior areas of the baking mould  with warm soapy water.

Should the kneading hook  be encrusted and it is difficult to remove, fill the baking mould  with hot water for around 30 minutes.

If the mounting of the kneading hook  is clogged, you can clean it by carefully using a wooden toothpick.

Do not use any chemical cleaning agents or solvents to clean the Bread Baking Machine.

Accessories

Clean the accessories (Measuring beaker , measuring spoon  and kneading hook remover ) in a mild soapy solution and then rinse the accessories thoroughly.

Do not use aggressive detergents or abrasive cleaners when cleaning. These could damage the accessories.

Disposal



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European Directive 2002/96/EG.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Warranty and Service

You receive a 3-year warranty for this device as of the purchase date. The device has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our service department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured. The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, not for worn parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is intended for domestic use only, it is not intended for commercial applications. In the event of misuse and improper handling, use of force and interference not carried out by our authorized service branch, the warranty will become void. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

GB DES Ltd

Units 14-15
Bilston Industrial Estate
Oxford Street
Bilston
WV14 7EG
Tel.: 0870/787-6177
Fax: 0870/787-6168
e-mail: support.uk@kompernass.com

IE Irish Connection

Harbour view
Howth
Co. Dublin
Tel: 00353 (0) 87 99 62 077
Fax: 00353 18398056
e-mail: support.ie@kompernass.com

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Programme time periods

Programme No.	1		2		3		4		5		6	
	Basic		French		Wholewheat		Fast		Sweet		Gluten free	
Bread size	700 g	900 g	700 g	900 g	700 g	900 g	700 g	900 g	700 g	900 g	700 g	900 g
Clock timer (max.)	13 Std.	13 Std.	13 Std.	13 Std.	13 Std.	13 Std.	-		13 Std.	13 Std.	13 Std.	13 Std.
Level of browning	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Signal tone insert ingredients	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Total time hours.	3:00	3:10	3:30	3:40	3:40	3:50	1:55	1:58	3:05	3:10	3:15	3:30
All of the following time details in minutes												
Knead 1	10	11	16	18	9	10	7		10		12	
Allow dough to rise ₁	23	28	35	40	20	25	6		20	22	20	
Signal tone (Addition of ingredients during the second kneading phase)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Time details in the display	ap-prox. 2:20	ap-prox. 2:23	ap-prox. 2:27	ap-prox. 2:30	ap-prox. 3:06	ap-prox. 3:10	ap-prox. 1:37	ap-prox. 1:40	ap-prox. 2:31	ap-prox. 2:28	ap-prox. 2:48	ap-prox. 2:53
Knead 2	12	13	17		18	20	10	10	15		13	
Allow dough to rise ₂	35		30		55		15	15	35		50	
Allow dough to rise ₃	40		50		60		-	-	50		50	
Bake	60	63	62		58	60	62	65	55	58	60	65
Time details in the display	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00
Keeping warm	60		60		60		60		60		60	

Programme No.	7		8	9	10	11
	Express		Dough	Jam	Cake	Bake
Bread size	700 g	900 g	-	-	-	-
Clock timer (max.)	-	-	13 Hrs.	-	13 Hrs	-
Level of browning	✓	✓	-	-	✓	✓
Signal tone insert ingredients	✓	✓	-	-	-	-
Total time hours.	0:59	1:15	1:30	1:20	1:28	1:00
All of the following time details in minutes						
Knead 1	11	12	20	-	15	-
Allow dough to rise 1	-	-	-	15	8	-
Signal tone (Addition of ingredients during the second kneading phase)	✓	✓	-	-	-	-
Time details in the display	ap-prox. 0:54	ap-prox. 1:10	-	-	-	-
Knead 2	-	-	-	45	-	-
Allow dough to rise 2	-	-	30	-	-	-
Allow dough to rise 3	10	20	40	20	-	-
Bake	38	43	-	-	65	60
Time details in the display	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00
Keeping warm	60	-	-	-	60	60

Troubleshooting the Bread Baking Machine

What do I do if the kneading hook ⑪ is stuck in the baking mould ④ after baking?	Fill the baking form ④ with hot water and twist the kneading hook ⑪ to loosen the encrustation underneath.
What happens if the finished bread is left inside the bread maker?	Through the „Keep-warm function“ it is ensured that the bread is kept warm for approx. 1 hour and is also protected against moisture. If the bread remains in the baking machine for longer than 1 hour, it may become moist.
Is the baking mould ④ suitable for a dish washing machine?	No. Please rinse the baking mould ④ and the kneading hook ⑪ by hand.
Why doesn't the dough get stirred, even if the motor is running?	Check to see if the kneading hook ⑪ and the baking mould ④ have correctly engaged.
What do I do if a kneading hook ⑪ is stuck in the bread?	Remove the kneading hook ⑪ with the kneading hook remover ⑬.
What happens if there is a power failure when a Programme is running?	With power failures of up to 10 minutes or less, the Bread Baking Machine continues to the end the last procedure programmed into it .
How long does it take to bake bread?	Please take note of the exact times given in the table "Programme time periods".
What bread sizes can I bake?	You can bake the following bread sizes with the baking mould ④ : - Breads with a weight of 700 g : - Breads with a weight of 900 g
Why can fresh milk not be used with time-delayed baking?	Fresh products such as milk or eggs spoil if they remain in the appliance for too long.
The appliance crushes the added raisins.	To avoid the crushing of ingredients such as fruit or nuts, add them to the dough after the signal has sounded.

What do I do if smoke comes from the baking space ⑩ or the ventilation slots ⑥?	• Remove the power plug immediately! Allow the appliance to cool down, then remove the baking mould ④. Clean the exterior of the baking mould ④ as well as the baking space ⑩, as the smoke was probably caused by food residues. Should there be no food residues in the baking space ⑩ or on the exterior surfaces of the baking mould ④, do not switch the appliance back on. Make contact with the Customer Service department.
What has happened if the ingredients are not correctly mixed or the bread is not correctly baked through?	• A false programme has been selected. • The button Stop/Start ① has been pressed during operation. • During the baking process there was an extended power failure. • The appliance lid ② was opened several times during the baking process. • The kneading hook ⑪ is blocked. Remove the ingredients and do not re-use them. Remove the baking mould ④ and check to ensure that the drive shaft ⑤ turns. Should this not be so, make contact with our customer service department.
Why does the display ⑦ show „H:HH“ and the appliance doesn't allow itself to be started?	• The appliance is still too hot from the previous baking process. Press the button Stop/Start ① until the default adjustments appear in the display ⑦. Leave the appliance to cool down, with the lid ② open, for approx. 20 minutes. Afterwards, the appliance allows itself to be used as normal.

SPIS TREŚCI	STRONA
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	18
Przegląd urządzenia	19
Zakres dostawy	20
Zastosowanie zgodnie z przeznaczeniem	20
Dane techniczne	20
Właściwości	20
Przed pierwszym użyciem	20
Przed rozpoczęciem pieczenia	21
Panel obsługi	21
Funkcje automatu do pieczenia chleba	23
Komunikaty błędów	24
Pieczenie chleba	24
Dodawanie składników	24
Wkładanie formy do pieczenia	24
Włączanie	24
Wybór przebiegu programu	24
Opóźnienie czasu / Funkcja programatora czasowego	24
Mieszanie i zagniatanie ciasta	25
Dojrzewanie ciasta	25
Pieczenie	25
Podtrzymywanie ciepłoty	26
Zakończenie przebiegu programu	26
Czyszczenie i pielęgnacja	27
Usuwanie/wyrzucanie	27
Gwarancja i serwis	28
Importer	28
Czasowy przebieg programów	29
Usuwanie usterek w urządzeniu do pieczenia chleba	31

Niniejszą instrukcję należy zachować, aby móc także później z niej skorzystać, w przypadku przekazywania urządzenia osobom trzecim należy przekazać także instrukcję!

AUTOMAT DO PIECZENIA CHLEBA KH 1172

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa ⚠

- Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia dokładnie zapoznaj się z zawartością instrukcji obsługi!
- Zagrożenie uduszenia! Dzieci nie mogą bawić się materiałem od opakowania ponieważ grozi to uduszeniem. Opakowanie zutylizuj bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia lub przechowuj je z dala od dzieci.
- Po wypakowaniu sprawdzić, czy automat do pieczenia chleba nie uległ uszkodzeniu w czasie transportu. W razie potrzeby zwrócić się do swojego dostawcy.
- Ustaw urządzenie na suchej, płaskiej i odpornej na działanie wysokich temperatur powierzchni.
- Nie umieszczać urządzenia w pobliżu kuchenek gazowych, elektrycznych lub innych źródeł ciepła.
- Nie umieszczać urządzenia w pobliżu materiałów palnych, wybuchowych i/lub gazów palnych. Odstęp od sąsiadujących przedmiotów powinien wynosić co najmniej 10 cm.
- Urządzenia nie stosować do przechowywania artykułów spożywczych lub naczyń.
- Do sterowania pracą urządzenia nie próbuj używać żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani żadnego innego systemu zdalnego sterowania.

⚠ Niebezpieczeństwo pożaru!

- Zwracaj uwagę, aby nie doszło do zasłonięcia szczelin wentylacyjnych urządzenia.
- Nie zakrywaj nigdy urządzenia ręcznikiem ani innymi przedmiotami. Gorące powietrze i para wodna muszą się ulatniać. Zakrycie urządzenia łatwopalnymi materiałami lub zetknięcie się urządzenia z nimi, np. z zasłonami, grozi spowodowaniem pożaru.

- Przed przyłączeniem sprawdź, czy rodzaj prądu w sieci elektrycznej odpowiada danym umieszczonym na tabliczce znamionowej.
- Program pieczenia uruchamiaj zawsze z formą do pieczenia umieszczoną w środku urządzenia.
- Na urządzeniu nie stawiać żadnych przedmiotów, ani go nie zakrywać. Niebezpieczeństwo pożaru!
- Nie wkładaj nigdy do urządzenia folii aluminiowej ani innych przedmiotów metalowych. Może to doprowadzić do zwarcia. Niebezpieczeństwo pożaru!
- Nie używaj nigdy urządzenia z pustą formą do pieczenia ani też bez tej formy w środku.

⚠ Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!

- Przed każdym użyciem sprawdź kabel sieciowy i wtyczkę. W wypadku uszkodzenia przewodu zasilania należy zwrócić się do producenta, autoryzowanego serwisu lub wykwalifikowanego punktu naprawczego w celu naprawienia usterki.
- Kabel zasilający z sieci prowadzić tak, by nie przechodził przez ostre krawędzie lub w pobliżu gorących powierzchni i przedmiotów. Mogłoby dojść do uszkodzenia izolacji kabla.
- Naprawę uszkodzonej wtyczki lub kabla sieciowego zleć niezwłocznie wykwalifikowanemu personelowi lub serwisowi.
- W przypadku stosowania przewodu przedłużającego maksymalna dopuszczalna moc tego przewodu musi być zgodna z mocą automatu do pieczenia chleba.
- Jeśli nie używasz urządzenia, a także przed przystąpieniem do jego czyszczenia wyciągaj wtyczkę z gniazdka zasilania.
- Zwłaszcza przy wyjmowaniu elementów akcesoriów lub ich wkładaniu należy urządzenie pozostawić do wychłodzenia i wyciągnąć wtyczkę z sieci.
- Nie czyścić urządzenia gąbkami czyszczącymi, które pozostawiają zadrapania. Jeśli oderwane kawałki gąbki będą dotykały elementów elektrycznych, występuje zagrożenie porażenia prądem elektrycznym.



Nie zanurzać automatu do pieczenia chleba do wody lub innych cieczy. Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

! Ostrożnie!

Uszkodzenie urządzenia!

- Urządzenie nadaje się wyłącznie do użytku w pomieszczeniach zamkniętych.
- Nie stawiaj nigdy urządzenia na ani obok kuchenki gazowej lub elektrycznej ani gorącego pieca.
- Użytkowanie oprzyrządowania niedopuszczonego przez producenta urządzenia może doprowadzić do różnego rodzaju uszkodzeń. Użytkowanie urządzenia dozwolone wyłącznie do określonego celu. W przeciwnym wypadku traci ważność gwarancja.
- Niniejsze urządzenie jest zgodne z odpowiednimi przepisami bezpieczeństwa. Kontrole, naprawy i konserwacje techniczne wykonuje wyłącznie kwalifikowany personel sprzedawcy. W przeciwnym wypadku traci ważność gwarancja.
- Nie wyłączać z kontaktu ciągnąc za przewód.

! Zagrożenie odniesieniem obrażeń!

- Przed zdjęciem poszczególnych elementów odczekaj do ostygnięcia urządzenia.
- Przedłużacz układaj w taki sposób, aby nikt się o niego nie potknął ani go przypadkowo nie pociągnął.
- Aby zapobiec zahaczeniu i urazowi urządzenie zostało wyposażone tylko w krótki kabel sieciowy.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) z ograniczoną sprawnością fizyczną, ruchową bądź umysłową lub nieposiadające doświadczenia i / lub wiedzy, chyba że będą one przebywały pod opieką osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub uzyskają od niej wskazówki dotyczące właściwego używania urządzenia.
- Nie można pozwolić dzieciom na zabawę urządzeniem.

- Uwaga, automat do pieczenia chleba jest gorący. Chwytaj za urządzenie dopiero po jego całkowitym ostygnięciu lub użyj rękawicy ochronnej.
- Nie wyjmuj nigdy formy do pieczenia w czasie trwania pracy urządzenia.
- Nie przesuwaj urządzenia, jeśli w formie do pieczenia znajduje się płynna zawartość, np. konfitura. Niebezpieczeństwo poparzenia!
- Nie dotykaj nigdy łopatek, jeśli obracają się one w czasie pracy urządzenia.
- Wtyczkę wyłączyć z sieci, kiedy urządzenie nie jest używane oraz przed każdym czyszczeniem.
- Przed przystąpieniem do pracy zawsze zamykaj pokrywę.

Przegląd urządzenia

- 1 Uchwyt
- 2 Pokrywa automatu
- 3 Okienko
- 4 Forma do pieczenia
- 5 Wałek napędowy
- 6 Szczeliny wentylacyjne
- 7 Wyświetlacz
- 8 Panel obsługi
- 9 Programy pieczenia
- 10 Komora pieczenia

Aksesoria

- 11 Łopatka
- 12 Miarka
- 13 Przyrząd do zdejmowania łopatek
- 14 Łyżka z miarką



Ostrożnie! Gorąca powierzchnia!

Ten symbol widoczny na automacie do pieczenia chleba ostrzega przed zagrożeniem poparzenia.

Przegląd panelu sterowania

- A** przycisk Stopień wypieczenia chleba 
B przycisk Waga chleba 
 Zakres I: 700 g
 Zakres II: 900 g
C przyciski Czas ▼ ▲
D przycisk Start/Stop 
E przycisk Wybór programu 

Zakres dostawy

Automat do pieczenia ciasta KH 1172
 Łopatkę
 Forma do pieczenia
 Miarka
 Łyżka z miarką
 Przyrząd do zdejmowania łopatek
 Instrukcja obsługi
 Skrócona instrukcja obsługi
 Formularz zamówieniowy
 Zeszyt z przepisami

Zastosowanie zgodnie z przeznaczeniem

Automat do pieczenia chleba Bifinett używaj wyłącznie do pieczenia chleba i smażenia dżemu / konfitur domowej roboty.
 Nie używaj urządzenia do suszenia artykułów spożywczych lub innych przedmiotów. Nie używać automatu do pieczenia chleba na zewnątrz.
 Stosować tylko przez producenta zalecane akcesoria.
 Nie zalecane akcesoria mogą spowodować uszkodzenie urządzenia.

Dane techniczne

Napięcie znamionowe: 220-240V~50Hz
 Pobór mocy: 600 W

Właściwości

Automat do pieczenia chleba pozwala na pieczenie chleba wg naszego smaku.

- Możesz wybierać spośród 11 różnych programów do pieczenia chleba.
- Możesz przygotować gotowe masy do pieczenia.
- Możesz wyrabiać ciasto na bułeczki oraz zrobić konfiturę.

Przed pierwszym użyciem

Likwidacja opakowania

Rozpakuj urządzenie, zdejmij wszystkie zabezpieczenia transportowe i zutylizuj całe opakowanie zgodnie z przepisami obowiązującymi w miejscu zamieszkania.

Pierwsze czyszczenie

Przed uruchomieniem wytrzyj czystą wilgotną szmatką formę do pieczenia ④, łopatkę ⑪ oraz powierzchnię zewnętrzną automatu do pieczenia chleba. Nie używaj żadnych gąbek czyszczących lub twardych środków, które pozostawiają zadrapania. Odklej folię ochronną z wyświetlacza ⑦.

Podgrzewanie

Przestrzegaj następujących wskazówek obowiązujących przed pierwszym uruchomieniem:

⚠ Niebezpieczeństwo pożaru!

Podczas podgrzewania automatu do pieczenia chleba z formą do pieczenia ④ w środku nie przekraczaj czasu 5 minut. Występuje zagrożenie przegrzaniem.

❗ UWAGA:

Pustą formę do pieczenia ④ umieszczać w urządzeniu tylko podczas pierwszego nagrzewania. Zamknij pokrywę urządzenia ②. Wybierz program Pieczenie, jak opisano w rozdziale „Pieczenie chleba”, a następnie naciśnij przycisk Start/Stop ① w celu rozgrzania urządzenia przez 5 minut.

Po upływie 5 minut naciśnij ponownie przycisk Start/Stop ① (słychać sygnał dźwiękowy) w celu przerwania podgrzewania. Ponieważ elementy grzewcze są lekko nasmarowane, przy pierwszym uruchamianiu można poczuć lekki zapach smaru. Jest on nieszkodliwy i z czasem ustąpi. Pamiętaj o zapewnieniu odpowiedniej wentylacji w pomieszczeniu, np. poprzez otwarcie okna.

Odczekaj do całkowitego ostygnięcia urządzenia i wytrzyj ponownie wilgotną ściereczką formę do pieczenia ④, łożatki ⑪ i powierzchnię zewnętrzną urządzenia.

Przed rozpoczęciem pieczenia

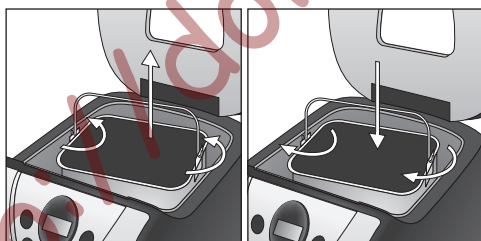
Wyjmowanie i wkładanie formy do pieczenia

Wyjmowanie formy do pieczenia ④ (ilustr. 1):

Formę do pieczenia ④ nieco obróć w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara, aż będzie ją można wyjąć z automatu (zaznaczenie „RE-MOVE” < w komorze pieczenia ⑩).

Wkładanie formy do pieczenia ④ (ilustr. 2):

Założ delikatnie formę do pieczenia ④ pod lekkim skosem na wałek napędowy. Formę do pieczenia ④ nieco obróć z kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż wejdzie prosto do komory pieczenia ⑩. (Zaznaczenie „> LOCK” w komorze pieczenia ⑩).



Ilustracja 1: Wyjmowanie Ilustracja 2: Wkładanie

Porady dotyczące pieczenia

Aby uzyskać zadowalający efekt pieczenia należy uwzględnić następujące czynniki:

- Przed dodaniem składników wyjmij najpierw formę do pieczenia ④ obudowy. Jeśli składniki dostaną się do komory grzewczej ⑩, rozgrzana spirala może spowodować spalenie składników.
- Składniki dodawaj do formy do pieczenia ④ zawsze w podanej kolejności.
- Wszystkie składniki muszą być podgrzane do temperatury pokojowej, aby umożliwić prawidłowe rośnięcie drożdży.
- Przestrzegaj prawidłowej ilości surowców.

W tym celu możesz korzystać z dołączonej miarki ⑫. Dzięki podziałkom na miarce ⑫ w milimetrach (ml) i uncjach (oz) możesz odmierzać produkty spożywcze w różnych jednostkach. Już niewielkie różnice od ilości wymienionych w przepisie mogą mieć wpływ na wynik pieczenia.

⚠ Niebezpieczeństwo pożaru!

W żadnym wypadku nie stosować większych ilości niż zostały wymienione. Zbyt duża ilość ciasta może wypłynąć z formy ④ i przy kontakcie ze spiralami grzewczymi spalić się.

Panel obsługi

Wyświetlacz ⑦

Ustawienie podstawowe

Ustawienie podstawowe wyświetla się bezpośrednio po podłączeniu urządzenia do zasilania elektrycznego. Te widok oznacza gotowość do pracy. Odpowiada on programowi „Normalny”:

- Na wyświetlaczu ⑦ wyświetla się „1 3:10”. Cyfra „1” informuje o aktualnie wybranym programie, „3:10” oznacza czas trwania programu podawany w godzinach i minutach.

- Położenie dwóch strzałek w krawędzi górnej wyświetlacza **7** informuje o wybranym stopniu wypieczenia (strzałka lewa) oraz ciężarze (strzałka prawa). Ustawienie podstawowe po włączeniu: Waga chleba 900 g i „Średni stopień wypieczenia”.

Podczas pracy licznik przebiegu programu na wyświetlaczu **7** może być odczytywany wstecz.

A przycisk Stopień wypieczenia chleba

Za pomocą przycisku **A** ustaw stopień wypieczenia chleba: JASNY  - ŚREDNI  - CIEMNY .

Tej funkcji nie możesz używać w programach 8. Ciasto i 9. Konfitura.

B przycisk Waga chleba

Za pomocą przycisku Waga chleba **B** możesz określać różną wagę chleba:

Mały chleb o wadze 700 g

Duży chleb o wadze 900 g

Tej funkcji nie możesz używać w programach 8. Ciasto, 9. Konfitura, 10. Placek i 11. Pieczenie.

C przyciski Czas ▼ ▲

Za pomocą przycisków Czas możesz rozpoczynać program z opóźnieniem.

i Wskazówki:

- Programy posiadające możliwość uruchomienia z opóźnieniem czasowym, przedstawiono w tabeli „Przebieg czasowy programów”.
- Programy Szybki, Express i Konfitura nie mają funkcji uruchomienia z opóźnieniem czasowym.

Pozostałe informacje, patrz rozdział „Opóźnienie czasu/Funkcja programatora czasowego”.

D przycisk Start/Stop

- W celu rozpoczęcia i zakończenia programu naciśnij przycisk Start/Stop **D**.

- Bezpośrednio po naciśnięciu przycisku Start/Stop **D** zaczynają migać dwie kropki w widoku czasu.
- Za pomocą przycisku Start/Stop **D** możesz przerwać program w dowolnym momencie: Naciśnij i przytrzymaj przycisk Start/Stop **D** tak długo, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu **7** pojawia się. Jeśli chcesz wykorzystać inny program, wybierz go przyciskiem Wybór programu **E**.

E przycisk Wybór programu

Naciśnij przycisk Wybór programu **E**, w celu przejścia do następnego programu, wykaz wszystkich programów przedstawiona w tabeli „Czasowy przebieg programów”. Dobór programów w zależności od rodzaju pieczywa:

1. Program Normalne

Do białego i pszenno-razowego chleba, które powstaje głównie z mąki pszennej lub żytniej. Chleb posiada kompaktową konsystencję. Spieczenie chleba nastawić za pomocą przycisku Stopień spieczenia **A**.

2. Program Chleb biały

Do przygotowania szczególnie kruchego chleba.

3. Program Razowe

Do chleba z mąki grubo zmielonej, np. z razowej mąki pszennej, z mąki żytniej. Chleb będzie bardziej zwarty i cięższy.

4. Program Szybki

Do szybkiego przygotowania chleba białego i mieszanego.

5. Program Słodkie

Do chleba z dodatkami soków owocowych, wiórek kokosowych, rodzynek, suszonych owoców, czekolady lub z dodatkiem cukru. Przedłużenie czasu rośnięcia powoduje, że chleb staje się lżejszy i bardziej napowietrzony.

6. Program Bezglutenowe

Do chlebów z mąki bezglutenowej i mieszanej do pieczenia. Mąki bezglutenowe wymagają więcej czasu do wchłonięcia cieczy i posiadają inne właściwości porotwórcze.

7. Program Express

W programie „Express” ciasto dojrzewa o wiele szybciej i chleby są przez to bardziej zbite i mniej kruche. W tym programie nie można ustawić czasu. W tym programie używaj zawsze składników płynnych podgrzanych do temperatury około 50 °C/122 °F. Ten program jest najszybszy spośród wszystkich programów do pieczenia.

8. Program Ciasto (zagniatane)

Służy do przygotowania ciasta drożdżowego na bułki, pizzę, lub chałki. Właściwe pieczenie w tym programie odpada.

9. Program Konfitura

Do sporządzania konfitur, galaretki i potraw z owoców.

10. Program Ciasto

W tym programie składniki są wyrabiane, ciasto pozostawiane do wyrośnięcia i upieczone. W tym programie należy zastosować proszek do pieczenia.

11. Program Pieczenie

Służy do wypieku chlebów, które są zbyt blade lub nie całkiem przypieczone. Wszystkie operacje mieszania w tym programie odpadają. Chleb pozostaje ciepły przez jedną godzinę po zakończeniu pieczenia. Unika się przez to sytuacji, w której chleb będzie zbyt wilgotny. Program 11 piecze chleb przez 60 minut.

Naciśnij przycisk Start/Stop **D**, w celu wcześniejszego zakończenia programu (słychać sygnał dźwiękowy).

Odcłóż urządzenie od zasilania elektrycznego w celu całkowitego wyłączenia.

ⓘ UWAGA:

Programu Pieczenie nie można rozpocząć, dopóki urządzenie nie ostygnie. Przed rozpoczęciem dopiekania chleba zaczekaj, aż urządzenie ostygnie.

Funkcje automatu do pieczenia chleba

Funkcja sygnału dźwiękowego

Włącza się sygnał dźwiękowy

- w przypadku naciśnięcia wszystkich przycisków programów,
- w programach od 1 do 7, by poinformować, że w tej chwili można dodać ziarna, owoce, orzechy i inne dodatki,
- na końcu programu
- W trakcie fazy utrzymania ciepłoty po zakończeniu pieczenia włącza się wielokrotnie sygnał dźwiękowy.

Funkcja powtarzania

W przypadku przerwy w zasilaniu elektrycznym trwającej dłużej niż 10 minut automat do pieczenia chleba należy uruchomić od początku. Oplaca się to uczynić tylko wtedy gdy przygotowanie ciasta w momencie przerwania przebiegu programu nie posunęło się dalej niż do zagniatania.

W przeciwnym wypadku należy wszystko rozpocząć od początku! W przypadku przerwy w zasilaniu elektrycznym trwającej krócej niż 10 minut, program wznowi przebieg automatycznie od odpowiedniego miejsca (patrz rozdział „Funkcja pamięci”).

Funkcja pamięci

W przypadku ponownego włączenia urządzenia po przerwie w zasilaniu trwającej krócej niż 10 minut przebieg programu zostanie wznowiony automatycznie od tego samego miejsca, w którym został przerwany. Ta funkcja pamięci została przewidziana na wypadek chwilowej przerwy w zasilaniu elektrycznym.

ⓘ UWAGA:

Naciśnięcie przycisku Start/Stop **D** powoduje ostateczne zakończenie programu. Programu nie można ponownie wznowić.

Komunikaty błędów

- Gdy wyświetlacz ⑦ pokazuje „HHH” po uruchomieniu programu, temperatura automatu do pieczenia ciasta jest jeszcze za wysoka. Zatrzymaj program i wyciągnij wtyczkę z gniazdka. Otwórz pokrywę ② i odczekaj, aż urządzenie ostygnie i dopiero wtedy przystąp do jego dalszego użytkowania.
- Jeśli nie można uruchomić żadnego nowego programu po tym, jak automat zakończył wykonywany program, urządzenie jest jeszcze za gorące. W takiej sytuacji wskazanie strzałki przeskakuje na ustawienie podstawowe (program 1). Otwórz pokrywę ② i odczekaj, aż urządzenie ostygnie i dopiero wtedy przystąp do jego dalszego użytkowania.

❗ UWAGA:

Urządzenia nie można uruchomić, dopóki nie ostygnie.

- Jeśli na wyświetlaczu ⑦ widać „EEE” przy uruchomionym programie, wyłącz i ponownie włącz urządzenie, wyciągając wtyczkę z gniazdka i ponownie ją wkładając. Jeśli wskazanie błędu nie zniknie, zwróć się do punktu serwisowego.

Pieczenie chleba

Dodawanie składników

- Załóż łopatkę ⑪ na wałek napędowy ⑤.
- Dodaj składniki do formy do pieczenia ④. Składniki dodawaj do formy do pieczenia ④ w podanej kolejności wybranego przepisu. Zwracaj uwagę, aby zawartość formy do pieczenia nie przelała się przez formę na zewnątrz ④.

Wkładanie formy do pieczenia

Załadź delikatnie formę do pieczenia ④ pod lekkim skosem na wałek napędowy. Formę do pieczenia ④ nieco obróć z kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż wejdzie prosto do komory pieczenia ⑩. (Zaznaczenie „▷ LOCK” w komorze pieczenia ⑩).

Włączanie

- Włożyć wtyczkę przewodu zasilania do prawidłowo zamontowanego gniazdka sieciowego.

Wybór przebiegu programu

- Za pomocą przycisku Wybór programu ③ wybierz odpowiedni program.
- Za pomocą przycisku Stopień wypieczenia ① wybierz odpowiednie wypieczenie chleba.
- Za pomocą przycisku Waga chleba ② wybierz żądaną wagę chleba.
- Naciśnij przycisk Start/Stop ④, aby uruchomić program.

Opóźnienie czasu /

Funkcja programatora czasowego

- Za pomocą przycisku Wybór programu ③ wybierz odpowiedni program.
- Za pomocą przycisku Stopień wypieczenia ① wybierz odpowiednie wypieczenie chleba.
- Za pomocą przycisku Waga chleba ② wybierz żądaną wagę chleba.
- Za pomocą przycisków Czas ⑤ możesz nastawić rozpoczęcie programu z opóźnieniem.
- Do podawanego automatycznie czasu przebiegu wybranego programu dolicz godziny i minuty, po których program powinien się zakończyć. Uwzględnij w razie konieczności czas utrzymania ciepłoty wynoszący jedną godzinę (po zakończeniu pieczenia)!

Za pomocą funkcji opóźnienia czasu program można zakończyć maksymalnie 13 godzin po jego rozpoczęciu.

⚠ Ostrzeżenie!

Jeśli chcesz upiec określony gatunek chleba z wykorzystaniem opóźnienia czasu, najpierw spróbuj ciasto i zaobserwuj, czy proporcje składników są właściwie dobrane, ciasto nie jest za gęste ani za rzadkie lub jego ilość nie jest zbyt duża, mogąca spowodować wylanie się ciasta z formy.

Niebezpieczeństwo pożaru!

Przykład

Chcemy upiec klasyczny chleb mieszany o średnim stopniu wypieczenia i do tego automat do pieczenia ma się włączyć z opóźnieniem. Najpierw wybieramy program 1 **E**, średni stopień wypieczenia **A** i wagę chleba 900 g **B** (większy chleb). Założymy, że jest godzina 8:00, a chleb ma być gotowy na godzinie 17:30, a więc za 9 godzin i 30 minut. Naciskaj przyciski Czas **C** aż do nastawienia czasu 9 godzin i 30 minut między godziną „teraz” (8:00) a czasem zakończenia pieczenia. W przypadku pieczenia w wykorzystaniem opóźnienia czasu nie używaj żadnych łatwo psujących się składników, takich jak mleko, jajka, owoce, jogurt, cebula itp.!

- Naciśnij przycisk Start/Stop **D** aby uruchomić program.

Mieszanie i zagniatanie ciasta

Automat do pieczenia chleba miesza i zagniat ciasto tak długo, jak przewiduje to wybrany program pieczenia (patrz tabela).

Wskazówka: Po 5 minutach mieszania sprawdzić konsystencję ciasta. Powinno mieć charakter miękkiej, lepiącej masy. Jeżeli jest zbyt suche dodać trochę płynu. Jeżeli jest zbyt wilgotne dodać trochę mąki (w zależności od potrzeby raz lub kilkakrotnie 1/2 - 1 łyżeczkę).

Wskazówka: Jeśli po zakończeniu ostatniego zagniatania ciasta wyjmiesz łyżką **11** chleb podczas wyjmowania z formy do pieczenia **4** nie połamie się. W tym celu musisz przerwać program pieczenia.

- Aby przerwać program wyciągnij wtyczkę z gniazdka zasilania. Nie naciskaj przycisku Start/Stop **D**.
- Otwórz pokrywę **2** i wyciągnij formę do pieczenia **4**.
Wilgotnymi rękami można wyjąć ciasto i zdjąć łyżką **11**.
- Włóż ciasto ponownie do formy do pieczenia **4**, umieść w urządzeniu i zamknij pokrywę **2**.
- Podłącz wtyczkę do gniazdka. Program pieczenia zostanie automatycznie wznowiony.

i UWAGA:

Przerwa w programie nie może trwać dłużej niż 10 minut! W przeciwnym wypadku program pieczenia nie zostanie wznowiony.

Dojrzewanie ciasta

Po zakończeniu ostatniego zagniatania ciasta automat wytwarza optymalną temperaturę dojrzewania ciasta. W tym czasie pokrywa **2** musi być koniecznie zamknięta.

Pieczenie**⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!**

W czasie trwania pieczenia nigdy nie otwieraj pokrywy **2**.

i Wskazówka

W czasie trwania pieczenia nigdy nie otwieraj pokrywy **2**. Chleb mógłby spaść.

Automat do pieczenia chleba reguluje automatycznie temperaturę i czas pieczenia. Jeśli po zakończeniu pieczenia chleb jest jeszcze za jasny, możesz go jeszcze dopiec w programie Pieczenie.

- Naciskaj przycisk Start/Stop **1** dotąd, aż włączy się dźwięk sygnału i odczekaj przy otwartej pokrywie **2**, aż urządzenie ostygnie.
- Naciskaj przycisk Wybór programu **3**, aby przejść do wybranego programu.
- Naciśnij przycisk Start/Stop **1**, aby uruchomić program.
- Po uzyskaniu wymaganego wypieczenia chleba naciśnij przycisk Start/Stop **1** w celu zatrzymania pieczenia (musi włączyć się sygnał dźwiękowy).

Podtrzymywanie ciepłoty

Jeśli pieczenie zostanie zakończone, włącza się kilkakrotnie sygnał dźwiękowy sygnalizujący, że chleb lub inny wypiek można wyjąć z urządzenia.

Na wyświetlaczu **7** wyświetla się napis „0:00”.

Jednocześnie rozpoczyna się faz utrzymania ciepłoty trwająca jedną godzinę. Nie dotyczy to programów Ciasto i Konfitura.

Zakończenie przebiegu programu

⚠ Ostrzeżenie

Zanim otworzysz pokrywę urządzenia **2** wyciągnij wtyczkę z gniazdka, by w ten sposób uniemożliwić niezamierzone włączenie urządzenia. Zagrożenie odniesieniem obrażeń!

⚠ Ostrzeżenie

W czasie dłuższych przerw w użytkowaniu zawsze odłączaj je od zasilania elektrycznego, by w ten sposób uniknąć niebezpieczeństw spowodowanych przez zwarcia, burze i skoki napięć.

- Po zakończeniu przebiegu programu wyciągnij formę do pieczenia **4** za pomocą rękawicy kuchennej.

⚠ Ostrzeżenie

Do wyjmowania formy do pieczenia **4** z automatu używaj zawsze rękawicy kuchennej.

- Postaw formę do pieczenia **4** dnem do góry i, jeśli chleb sam nie wypadnie, poruszaj kilka razy wałkiem napędowym **5** w jedną i w drugą stronę.

Gdy łopatką **11** pozostanie w chlebie, do jej wyjęcia użyj dołączony przyrząd **13**:

- W okrągły otwór łopatki **11** wsuń przyrząd od dołu jeszcze gorącego chleba i przekrzyw przyrząd **13** w krawędzi dolnej łopatki **11**.
- Następnie ostrożnie wyciągnij łopatkę **11** wraz z przyrządem **13** do góry. Możesz przy tym podpatrzeć, w jakim położeniu w chlebie znajduje się łopatką **11**.
- Przetnij chleb w tym miejscu i wyciągnij łopatkę **11**.

⚠ Wskazówka

Nie stosować żadnych metalowych przedmiotów, które mogłyby spowodować zadrapania warstwy uniemożliwiającej przylepianie.

Bezpośrednio po wyjęciu chleba wypłucz formę do pieczenia **4** gorącą wodą. W ten sposób unikniesz przywarcia łopatki **11** do wałka napędowego **5**.

Odczekaj 15-30 minut do ostygnięcia chleba.

⚠ Uwaga!

Przed krojeniem chleba należy zawsze upewnić się, czy w cieście nie znajduje się łopatką **11**. Łopatką **11** mogłaby ulec uszkodzeniu.

Czyszczenie i pielęgnacja

Ostrzeżenie

Przed rozpoczęciem czyszczenia zawsze wyjmij wtyczkę z gniazdka i odczekaj do ostygnięcia urządzenia.

Chroń urządzenie przed bryzgami wody i wilgocią, ponieważ te czynniki mogą spowodować zwarcie. Przestrzegaj w tym celu wskazówek bezpieczeństwa.

Uwaga

Urządzenie, ewentualnie jego akcesoria nie nadają się do zmywania w zmywarkach.

Obudowa, pokrywa, komora pieczenia

Wilgotną szmatką lub gąbką usuń z komory pieczenia **10** resztki chleba.

- Obudowę i pokrywę wycieraj również wyłącznie wilgotną szmatką lub gąbką.
Przestrzeń wewnętrzną dobrze wysuszyć.

Forma do pieczenia i łopatka

Powierzchnie formy do pieczenia **4** i łopatki **11** są pokryte powłoką przeciwdziałającą przywieraniu. Do czyszczenia nie stosować żadnych agresywnych środków czyszczących oraz środków i przedmiotów ściernych, które mogą spowodować zadrapania powierzchni.

W wyniku wilgotności i pary po określonym czasie może zmienić się wygląd powierzchni. To nie oznacza żadnego pogorszenia działania lub jakości.

Przed przystąpieniem do czyszczenia wyjmij formę do pieczenia **4** i łopatkę **11** z komory pieczenia **10**. Zewnętrzną stronę formy do pieczenia **4** przetrzyj wilgotną szmatką.

Uwaga

Formy do pieczenia **4** nie zanurzaj nigdy pod wodę ani żadną inną ciecz. Mogłoby to doprowadzić do trwałego uszkodzenia formy **4**.

Wnętrze formy do pieczenia **4** wyczyść gorącą wodą ze płynem do mycia.

Jeśli łopatek **11** przyschną trudno usuwalne resztki ciasta, napełnij formę do pieczenia **4** gorącą wodą i odstaw na około 30 minut.

W przypadku zapchania uchwyty w łopatkę **11** można go ostrożnie wyczyścić drewnianą pałeczką.

Do czyszczenia form do pieczenia nie stosować chemicznych środków czyszczących lub rozpuszczalników.

Akcesoria

Akcesoria (miarę **12**, łyżkę **14** i przyrząd do wyjmowania łopatek **13**) wyczyść wodą płynem do mycia naczyń, a następnie spłucz dokładnie wodą. Nie używaj do czyszczenia żrących ani szorujących środków czyszczących. Mogłyby one uszkodzić akcesoria.

Usuwanie/wyrzucanie



W żadnym przypadku nie należy wyrzucać urządzenia do normalnych śmieci domowych. W odniesieniu do produktu ma zastosowanie dyrektywa europejska 2002/96/WE.

Przekaz urządzenie do utylizacji w odpowiednim zakładzie utylizacyjnym lub w miejskim przedsiębiorstwie oczyszczania.

Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów.

W razie pytań i wątpliwości odnośnie zasad utylizacji skontaktować z najbliższym zakładem utylizacji.



Wszystkie materiały wchodzące w skład opakowania należy przekazać do odpowiednich punktów zbiórki odpadów.

Gwarancja i serwis

Urządzenie objęte jest trzyletnią gwarancją, licząc od daty zakupu. Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane skrupulatnej kontroli przed wysyłką. Należy zachować paragon kasowy jako potwierdzenie zakupu. W przypadku napraw na gwarancji skontaktuj się telefonicznie z najbliższym punktem serwisowym. Tylko w ten sposób można zapewnić bezpłatne przesłanie towaru. Gwarancja obejmuje wyłącznie wady materiałowe i fabryczne, natomiast nie obejmuje części ulegających zużyciu ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. wyłącznika lub akumulatorów. Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań przemysłowych i profesjonalnych.

Gwarancja traci ważność w przypadku niewłaściwego używania urządzenia, używania niezgodnego z przeznaczeniem, użycia siły lub ingerencji w urządzenie dokonywanej poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy urządzenia.

PL Kompernass Service Polska

ul. Strycharska 4

26-600 Radom

Tel.: 048 360 91 40

048 360 94 32

Faks: 048 384 65 38

048 369 93 63

E-mail: support.pl@kompernass.com

Importer

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, NIEMCY

www.kompernass.com

Czasowy przebieg programów

Nr programu	1		2		3		4		5		6	
	Normalne		Chleb biały		Razowe		Szybki		Słodkie		Bezglutenowe	
Wielkość chleba	700 g	900 g	700 g	900 g	700 g	900 g	700 g	900 g	700 g	900 g	700 g	900 g
Zegar sterujący (maks.)	13 godz.	13 godz.	13 godz.	13 godz.	13 godz.	13 godz.	-		13 godz.	13 godz.	13 godz.	13 godz.
Stopień spieczenia:	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Dźwięk sygnału dodawania składników	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Czas łączny w godz.	3:00	3:10	3:30	3:40	3:40	3:50	1:55	1:58	3:05	3:10	3:15	3:30
Pozostałe czasy podano w minutach												
Zagniatanie 1	10	11	16	18	9	10	7		10		12	
Dojrzwanie ciasta 1	23	28	35	40	20	25	6		20	22	20	
Sygnał dźwiękowy (dodanie składników w czasie trwania drugiej fazy zagniatania)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Czas na wyświetlaczu	około 2:20	około 2:23	około 2:27	około 2:30	około 3:06	około 3:10	około 1:37	około 1:40	około 2:31	około 2:28	około 2:48	około 2:53
Zagniatanie 2	12	13	17		18	20	10	10	15		13	
Dojrzwanie ciasta 2	35		30		55		15	15	35		50	
Dojrzwanie ciasta 3	40		50		60		-	-	50		50	
Pieczenie	60	63	62		58	60	62	65	55	58	60	65
Czas na wyświetlaczu	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00
Utrzymanie ciepłoty	60		60		60		60		60		60	

Nr programu	7		8	9	10	11
	Express		Ciasto zagniatane	Konfitura	Ciasto	Pieczenie
Wielkość chleba	700 g	900 g	-	-	-	-
Zegar sterujący (maks.)	-	-	13 godz.	-	13 godz.	-
Stopień spieczenia:	✓	✓	-	-	✓	✓
Dźwięk sygnału dodawania składników	✓	✓	-	-	-	-
Czas łączny w godz.	0:59	1:15	1:30	1:20	1:28	1:00
Pozostałe czasy podano w minutach						
Zagniatanie 1	11	12	20	-	15	-
Dojrzewanie ciasta 1	-	-	-	15	8	-
Sygnał dźwiękowy (dodanie składników w czasie trwania drugiej fazy zagniatania)	✓	✓	-	-	-	-
Czas na wyświetlaczu	około 0:54	około 1:10	-	-	-	-
Zagniatanie 2	-	-	-	45	-	-
Dojrzewanie ciasta 2	-	-	30	-	-	-
Dojrzewanie ciasta 3	10	20	40	20	-	-
Pieczenie	38	43	-	-	65	60
Czas na wyświetlaczu	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00
Utrzymanie ciepłoty	60	-	-	-	60	60

Usuwanie usterek w urządzeniu do pieczenia chleba

Co zrobić gdy łopatką 11 po pieczeniu utknie w formie 4?	Do formy do pieczenia 4 nalej gorącej wody i obracaj łopatką 11, aby usunąć pod nimi zaschnięte resztki ciasta.
Co się stanie, jeżeli gotowy chleb zostanie w automacie do pieczenia?	„Funkcja utrzymywania ciepłoty” pozwala przez około 1 godzinę utrzymać wysoką temperaturę upieczonego chleba oraz zabezpieczyć przed wnikaniem wilgoci. Jeśli chleb pozostaje w domu dłużej niż 1 godzina, może stać się wilgotny.
Czy forma do pieczenia 4 nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń?	Nie. Wypłucz ręcznie formę do pieczenia 4 i łopatkę 11.
Dlaczego ciasto się nie miesza, chociaż silnik pracuje?	Sprawdź, czy łopatką 11 i forma do pieczenia 4 są prawidłowo zablokowane.
Co robić, jeśli łopatką 11 utknie w cieście?	Wymień łopatkę 11 za pomocą przyrządu do wyciągania 13.
Co się stanie w razie braku prądu podczas pracy programu?	W przypadku przerwy w zasilaniu elektrycznym trwającej krócej niż 10 minut automat do pieczenia chleba zakończy aktualnie wykonywany program do końca.
Jak długo trwa pieczenie chleba?	Dokładne czasy pieczenia podano w tabeli „Czasowy przebieg programów”.
Jaką wielkość chleba możemy upiec?	- W formie do pieczenia 4 możesz piec następujące wielkości chleba: - Chleb o wadze 700 g; - Chleb o wadze 900 g
Dlaczego do pieczenia przy użyciu funkcji opóźnienia czasowego nie mogę używać świeżego mleka?	Produkty świeże, takie jak mleko lub jajka zepsują się, jeśli będą pozostawały zbyt długo w urządzeniu.
Automat sieka dodane rodzynki.	Aby uniknąć rozdrobnienia składników, takich jak owoce lub orzechy, dodawaj je zawsze do ciasta dopiero po włączeniu sygnału.

Co zrobić gdy z komory do pieczenia 10 lub ze szczelin wentylacyjnych 6 zacznie wydobywać się dym?	• Wyciągnij natychmiast wtyczkę! Odczekaj do ostygnięcia urządzenia, wyjmij formę do pieczenia ciasta 4. • Wyczyść zewnętrzną stronę formy do pieczenia 4 oraz komorę do pieczenia 10, ponieważ dym został spowodowany prawdopodobnie przez znajdujące się w tych miejscach zanieczyszczenia. Jeśli w komorze do pieczenia 10 lub po zewnętrznej stronie formy do pieczenia 4 nie ma już nieczystości, włącz ponownie urządzenie. Skontaktuj się z punktem serwisowym.
Co jest przyczyną tego, że składniki nie są dobrze wymieszane lub chleb nie jest prawidłowo wypieczony?	• Został wybrany błędny program. • W trakcie pracy został naciśnięty przycisk Start/Stop 1. • Podczas pracy wystąpiła dłuższa przerwa w zasilaniu elektrycznym. • Podczas pracy doszło wielokrotnie do otwarcia pokrywy 2. • Łopatka 11 jest zablokowana. Wyjmij wszystkie składniki i użyj nowe. Wyjmij formę do pieczenia 4 i sprawdź, czy można obracać wałkiem napędowym 5. Jeśli tak się nie dzieje, zwróć się do punktu obsługi klienta.
Dlaczego na wyświetlaczu 7 wyświetla się napis „H:HH” i nie można uruchomić urządzenia?	• Urządzenie nie wystygło jeszcze po ostatnim pieczeniu. Naciskaj przycisk Start/Stop 1 do momentu, aż na wyświetlaczu 7 wyświetli się ustawienie podstawowe. Przy otwartej pokrywie 2 odczekaj około 20 minut, aż do ostygnięcia urządzenia. Dalsza obsługa urządzenia przebiega w normalny sposób.

TARTALOMJEGYZÉK	OLDALSZÁM
Biztonsági utasítás	34
A készülék részei	35
Tartozékok	36
Rendeltetésszerű használat	36
Műszaki adatok	36
Jellemzők	36
Az első használat előtt	36
A sütés megkezdése előtt	37
Vezérlőpult	37
A kenyérsütő automata funkciói	39
Hibajelentések	40
Kenyérsütés	40
A hozzávalók betöltése	40
A sütőforma behelyezése	40
Bekapcsolás	40
A programmenet kiválasztása	40
Késleltetett sütés/Időzítő funkció	40
A tészta keverése és dagasztása	41
A tészta kelesztése	41
Sütés	41
Melegentartás	42
A programmenet vége	42
Tisztítás és karbantartás	43
Ártalmatlanítás	43
Garancia és szervíz	44
Gyártja	44
A programok időbeni menete	45
A kenyérsütő automata hibáinak elhárítása	47

Őrizze meg ezt a leírást arra az esetre, ha később kérdése merülne fel. A készülék harmadik személynek történő továbbadásakor adja tovább a leírást is!

KENYÉRSÜTŐ AUTOMATA KH 1172

Biztonsági utasítás

- Kérjük, először teljes egészében olvassa el a használati útmutatót, mielőtt használná a készüléket!
- Fulladásveszély! A gyermekek a csomagolóanyag szakszerűtlen használata esetén megfulladnak. Kicsomagolás után azonnal távolítsa el, vagy a gyermekek elől elzárva tárolja.
- Kicsomagolás után ellenőrizze a kenyérsütő automatát, hogy nem sérült-e meg szállítás közben. Adott esetben, kérjük, forduljon a szállítóhoz.
- Helyezze a készüléket száraz, sima és hőálló felületre.
- Ne helyezze a készüléket gázégőfej, elektromos tűzhely vagy egyéb hőforrás közelébe.
- Ne tegye a készüléket gyúlékony anyag, robbanékony és/vagy gyúlékony gázok közelébe. Egyéb tárgytól legalább 10 cm-es távolságra legyen.
- Ne használja a kenyérsütő automatát ételek vagy konyhai felszerelés tárolására.
- Ne használjon külső kapcsolóórát vagy külön távműködtető rendszert a készülék üzemeltetésére.

Tűzveszély!

- Ügyeljen arra, hogy a készülék szellőzőnyílásai ne legyenek letakarva.
- Csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy az áramfajta és a hálózati feszültség megegyezik-e a típuscímké adataival.
- Soha ne takarja le a készüléket törölközővel vagy egyéb anyaggal. A melegnek és gőznek szabadon kell távoznia. Tűz keletkezhet, ha a készüléket gyúlékony anyaggal takarja le, vagy azzal, pl. függönnyel érintkezésbe kerül.

- A sütőprogramot csak behelyezett sütőformával indítsa el.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülékre és ne takarja le. Tűzveszély!
- Soha ne tegyen alufóliát vagy más fémes tárgyat a kenyérsütő automatába. Ez rövidzárlatot okozhat. Tűzveszély!
- Soha ne használja a készüléket üres sütőformával, vagy sütőforma nélkül.

Áramütés veszély!

- Használat előtt mindig ellenőrizze a hálózati kábelt és a csatlakozót. Ha megsérül a készülék hálózati vezetéke, cseréltesse ki a gyártóval, annak ügyfélszolgálatával vagy hasonló szakemberrel, hogy ne veszélyeztesse magát.
- Ne helyezze a hálózati kábelt éles peremre, vagy forró felület vagy tárgy közelébe. A kábel szigetelése sérülhet.
- A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati csatlakozót vagy vezetéket azonnal cseréltesse ki engedélyezett szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal.
- Ha hosszabbító kábelt használ, a kábel maximális megengedett teljesítményének egyeznie kell a kenyérsütő automatáéval.
- Ha nem használja a készüléket, de a tisztítás előtt is húzza ki a hálózati dugaszt.
- Hagyja lehűlni a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozót, mielőtt a tartozék alkatrészeit kivenné vagy behelyezné.
- Ne tisztítsa a készüléket karcoló tisztítószivaccsal. A szivacs részecskéi leválva érintkezésbe kerülhetnek az elektromos alkatrészekkel, így áramütés veszélye alakul ki.
-  Ne merítse a kenyérsütő automatát vízbe vagy más folyadékba. Áramütés veszélye!

⚠ **Vigyázat! Megsérülhet a készülék!**

- A készüléket csak zárt térben használja.
- A készüléket soha ne helyezze gáz- vagy elektromos tűzhelyre ill. forró sütő mellé.
- A nem a gyártó által ajánlott tartozék felhasználása a készülék sérüléséhez vezethet. A készüléket csak rendeltetésének megfelelően használja. Ellenkező esetben a garancia megszűnik.
- A berendezés megfelel a megfelelő biztonsági előírásoknak. A készüléket csak szakképzett szakkereskedő ellenőrizheti, javíthatja és karbantarthatja műszakilag. Ellenkező esetben a garancia érvényét veszíti.
- Ne húzza ki a csatlakozót a vezetéknel fogva a konnektorból.

⚠ **Sérülésveszély!**

- Az egyes elemek levétele előtt várja meg, amíg a készülék lehűl.
- Úgy helyezze el a hosszabbítót, hogy senki ne tudjon benne felbotlani és ne tudja akaratlanul meghúzni.
- A felbukás és balesetveszély elkerülése érdekében a készülék rövid hálózati kábellel van ellátva.
- A készülék nem alkalmas arra, hogy olyan személyek (ideértve a gyermekeket is) használják, akiket testi, érzékszervi vagy elméleti képességeik vagy tapasztalatuk és ismeretük hiánya megakadályozná abban, hogy biztonságosan használják a készüléket, kivéve, ha a biztonságukról gondoskodó felügyelettel vannak, vagy ha előtte felvilágosították őket a készülék használatáról.
- Vigyázni kell a gyermekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Vigyázat, a kenyérsütő automatá felforrósodik. Csak akkor fogja meg a készüléket, ha az lehűlt, vagy használjon edényfogót.
- Soha ne távolítsa el a sütőformát a készülék működése közben.

- Ne tegye át más helyre a kenyérsütő automatát, ha forró vagy folyékony anyag, például lekvár van a sütőformában. Megégetheti magát!
- Használat közben soha ne érjen hozzá a forgó dagasztókarhoz.
- Ha nem használja a készüléket, vagy mielőtt tisztítaná, mindig húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból.
- Működés közben mindig tartsa zárva a fedelet.

A készülék részei

- 1 nyél
- 2 készülékfedél
- 3 betekintő ablak
- 4 sütőforma
- 5 hajtótengely
- 6 szellőzőnyílások
- 7 kijelző
- 8 kezelőmező
- 9 sütőprogramok
- 10 sütőtér

Tartozékok

- 11 dagasztókar
- 12 mérőpohár
- 13 dagasztókar kisedő
- 14 mérőkanál



Vigyázat! Forró a felülete!

Ez a kenyérsütő automatán található jel arra figyelmeztet, hogy megégetheti magát.

Kezelőfelület áttekintése

- A pirítási fok gomb
- B kenyér súlya gomb
- I-es fokozat: 700 g
- II-es fokozat: 900 g
- C Idő gombok ▼ ▲
- D Indítás/Stop gomb
- E Programválasztó gomb

Tartozékok

KH 1172 kenyérsütő automata
dagasztókar
sütőforma
mérőpohár
mérőkanál
dagasztókar kiszedő
kezelési útmutató
rövid leírás
Megrendelőlap
Receptfüzet

Rendeltetésszerű használat

A Bifinett kenyérsütő automatát csak kenyérsütésre és lekvár készítésére használja a háztartásban. Ne használja a készüléket élelmiszerek vagy tárgyak szárítására. Ne használja a kenyérsütő automatát szabadban. Csak a gyártó által ajánlott tartozékot használja. A nem ajánlott tartozékok kárt tehetnek a készülékben.

Műszaki adatok

Névleges feszültség: 220-240 V ~ 50 Hz
Teljesítményfelvétel: 600 W

Jellemzők

A kenyérsütő automatával ízlése szerinti kenyeret süthet.

- 11 különböző program közül választhat.
- Kész kenyérporkeverékeket dolgozhat fel.
- Zssemleének való tésztát gyúrhat és lekvárt is tud készíteni vele.

Az első használat előtt

A csomagolóanyagok ártalmatlanítása

Csomagolja ki a készüléket, vegyen le róla minden szállítási biztosítékot és a csomagolóanyagot a helyi előírásoknak megfelelően dobja ki.

Első tisztítás

Üzembehelyezés előtt tiszta, nedves kendővel törölje meg a sütőformát **4**, a dagasztókart **11** és a kenyérsütő automata külső felületét. Ne használjon karcoló dörzsszivacsot vagy súrolóanyagot. Húzza le a kijelzőről **7** a védőfóliát.

Felmelegítés

Kérjük, tartsa be az első üzembe vételre vonatkozó alábbi előírást:

⚠ Tűzveszély!

Ne hagyja a kenyérsütő automatát 5 percnél hosszabb ideig üres sütőformával **4** felmelegedni. Ellenkező esetben a túlmelegedés veszélye áll fenn.

ℹ Tudnivaló:

Csak az első felmelegítéskor helyezze az üres sütőformát **4** a készülékbe. Csukja be a készülék fedelét **2**. Válassza ki a "Sütés" programot a „Kenyer sítése” fejezetben leírtak alapján és nyomja meg az Indítás/Stop gombot **D**, hogy a készülék 5 percre felmelegedjen.

A folyamat megszakításához 5 perc múlva nyomja meg az Indítás/stop gombot **D**, amíg hangjelzés nem hallatszik. Mivel a fűtőréss kicsit be van zsírozva, az első használatkor előfordulhat, hogy enyhén kellemetlen szag érződik. Ez ártalmatlan és rövid idő után megszűnik. Gondoskodjon elegendő szellőzésről, nyisson ki például egy ablakot.

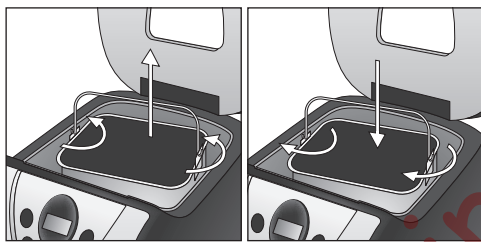
Hagyja teljesen kihűlni a készüléket, és tiszta, nedves kendővel még egyszer törölje meg a sütőformát **4**, dagasztókart **11** és a kenyérsütő automata külső felületét.

A sütés megkezdése előtt

Vegyük ki a sütőformát és helyezzük be.

Ha ki szeretnénk venni a sütőformát **4** (1. ábra): Kicsit fordítsa el a sütőformát **4** az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg ki nem lehet emelni a kenyérsütő automatából (a sütőtérben **10** a "REMOVE" jelölés).

Ha be szeretnénk helyezni a sütőformát **4** (2. ábra): Enyhén döntve helyezze be a sütőformát **4** a hajtótengelyre. Kicsit fordítsa el a sütőformát **4** az óramutató járásával megfelelő irányba, amíg a sütőformába **10** nem illeszkedik. (a "▷ LOCK" jelölés a sütőtérben **10**).



1. ábra: Kivétel

2. ábra: Behelyezés

Sütési tanácsok

A sikeres sütés érdekében vegye figyelembe az alábbi szempontokat:

- Vegye ki a gépből a sütőformát **4**, mielőtt beletöltené a hozzávalókat. Ha a hozzávalók a sütőtérbe **10** kerülnek, a fűtőszálak felmelegedésekor tűz keletkezhet.
- A hozzávalókat mindig a megadott sorrendben tegye bele a sütőformába **4**.

- Valamennyi hozzávaló szobahőmérsékletű legyen, hogy az élesztő kedvezően fejthesse ki kelesztő hatását.
- Figyeljen arra, hogy a hozzávalókat pontosan mérje ki. Használja hozzá a csomagban található mérőpoharat **12**. A mérőpoháron lévő skálán **12** milliliterben (ml) és unciában (oz) mérheti le a hozzávalókat. A receptben szereplő értékektől való legkisebb eltérés is befolyásolhatja a sütés eredményét.

⚠ Tűzveszély!

Semmiképpen ne használjon a megadottnál nagyobb mennyiségeket. Ha túl sok tészta van a sütőformában **4**, kifuthat és a forró fűtőszálakon tüzet okozhat.

Vezérlőpult

Kijelző **7**

Alapbeállítás

Az alapbeállítás jelenik meg, amint a készüléket a hálózatra csatlakoztatjuk. Ezzel a kijelzéssel a az üzemkésziséget jelzi a készülék. Ez a Normál programnak felel meg:

- A kijelzőn **7** „1 3:10” jelenik meg. Az „1” azt jelzi, hogy melyik programban van most éppen, „3:10” a program időtartama órában és percben megadva.
- A kijelző **7** felső szélén lévő két nyíl helyzete a pirítás fokáról (baloldali nyíl) és a súlyról (jobboldali nyíl) tájékoztat. Az alapbeállítás bekapcsolás után: a kenyér súlya 900 g és „Közepes pirítási fok”.

Üzemelés közben a program menetét a kijelzőn **7** megjelenő visszafele számláló időkijelzésről lehet leolvasni.

A Pirítási fok gomb

A pirítási fok gombbal **A** állíthatja be a kívánt pirítási fokot: VILÁGOS  -KÖZEPES  -SÖTÉT .

Ez a funkció nem alkalmazható a 8. Tészta és 9. Lekvár programoknál.

B Kenyér súlya gomb

A kenyér súlya gombbal **B** változtathatja a kenyér súlyát:

Kis súlyú kenyérhez 700 g-ot

Nagyobb súlyú kenyérhez 900 g-ot

Ez a funkció nem alkalmazható a 8. Tészta 9. Lekvár, 10. Sütemény és 11. Sütés programoknál.

C Idő gombok ▼ ▲

Az idő gombokkal a programot késleltetve indíthatja el.

i Tudnivalók:

- A késleltetett indítású programok a „Programok időbeni menete” című táblázatban találhatóak.
- A Gyors, Expressz és Lekvár programokat késleltetve is el lehet indítani.

További információkért lásd a „Késleltetett sütés/Időzítő funkció” fejezetet.

D Indítás/Stop funkció

- A program elindításához és befejezéséhez nyomja meg az Indítás/Stop gombot **D**.
- Amint megnyomja az Indítás/Stop gombot **D**, kettőspont villog az idő kijelzésénél.
- Az Indítás/Stop gombbal **D** bármikor megszakíthatja a programot: addig tartsa lenyomva az Indítás/Stop gombot **D**, amíg hangjelzést nem hall. A kijelzőn **7** az alapbeállítás jelenik meg. Ha másik programot szeretne használni, válassza ki a programkapcsoló gombbal **E**.

E Programválasztó gomb

Nyomja meg a programválasztó gombot **E**, ha a „Programok időbeni menete” című táblázat szerinti programok között szeretne kapcsolni. A programokat az alábbi elkészítési módokhoz használja:

1-es Normál program

Fehér- és vegyes lisztből, főként búza- és rozslisztből készült kenyerekhez. A kenyérnek sűrű állaga van. A kenyér pirítását a pirítási fok gombbal **A** állíthatja be.

2-es Fehérkenyér program

Különösen laza fehérkenyér készítéséhez.

3-as Teljes kiőrlésű program

Durvább őrlésű lisztfajtákból, pl. teljes kiőrlésű búzából és rozsból készült kenyerekhez. A kenyér sűrűbb és nehezebb állagú.

4-es Gyors program

Fehér és vegyes lisztből készült kenyér gyors készítéséhez.

5-ös Édes program

Kenyerekre, melyek gyümölcslevet, kókuszreszeléket, mazsolát, szárasgyümölcsöt, csokoládét vagy hozzáadott cukrot tartalmaznak. A hosszabb kelesztési idő miatt a kenyér könnyebb és lazább lesz.

6-os Sikérmentes program

Sikérmentes lisztből és kenyérporból készült kenyerekhez. A sikérmentes lisztfajtáknak hosszabb időre van szükségük a folyadék felvételéhez és máshogy is kelnek meg.

7-es Expressz program

A tészta az Expressz programban lényegesen rövidebb ideig kel, ezért a kenyér tömörebb és nem annyira laza. Az idő kiválasztása nem lehetséges. Kérjük, ezt a programot mindig kb. 50°C/122 °F-ra felmelegített folyadékkal használja. Ez a program a leggyorsabb a sütőprogramok közül.

8-as Süteménytészta program (dagasztás)

Kenyér, pizza vagy kalács kelt tészta elkészítéséhez.
Ebben a programban a sütési folyamat nem szerepel.

9-es Lekvár program

Lekvár, dzsem, zselé és kenyérre kenhető gyümölcskrémek készítésére.

10-es Sütemény program

A készülék ebben a programban a hozzávalókat összegyűrja, keleszti és süti. Ehhez a programhoz használjon sütőport.

11-es Sütés program

Túl világos vagy nem teljesen átsült kenyerek utánsütésére vagy kész tésztákhoz. Ebben a programban nem szerepel a dagasztási vagy pihentetési folyamat. A kenyeret sütés után egészen egy órán át melegen tartja. Ez megakadályozza, hogy a kenyér túl nedves legyen.

A 11-es program a kenyeret 60 percig süti.

A program megfelelő időben történő befejezéséhez nyomja meg az Indítás/stop **D**, amíg hosszú hangjelzést nem hall. Ha ki szeretné kapcsolni a készüléket, válassza le az elektromos hálózatról.

❗ Tudnivaló:

A Sütés programot nem lehet elindítani, amíg a készülék le nem hűlt. Várja meg, amíg lehűl a készülék, mielőtt tovább sütné a kenyeret.

A kenyérsütő automata funkciói**Hangjelzés funkció**

Hangjelzés hallatszik

- a programgombok megnyomásakor,
- az 1-7-es programoknál, mely arra figyelmeztet, hogy be lehet tenni a magokat, gyümölcsöket, diót vagy más hozzávalókat a tésztához,
- a program végének elérésekor
- a melegentartási szakasz alatt a sütés végén többször egymás után hangjelzés hallható.

Ismétlési funkció

10 percnél tovább tartó áramkimaradás esetén újra kell indítani a kenyérsütő automatát. Ez csak akkor kivitelezhető, ha a tészta a program menetének megszakításakor nem jutott tovább a dagasztási szakaszon.

Ellenkező esetben előlről kell kezdeni mindent!

10 percnél rövidebb áramkimaradás esetén a program automatikusan folytatódik a megfelelő helyen (lásd a „Mentési funkció” részt).

Mentési funkció

Kb. 10 perces áramszünet utáni visszakapcsoláskor a program automatikusan ugyanott folytatódik. Ez a mentési funkció áramkimaradás esetére szolgál.

❗ Tudnivaló:

Az Indítás/Stop gomb **D** megnyomásával a program teljesen befejeződik. Ekkor már nem lehet tovább folytatni.

Hibajelentések

- Ha a kijelző **1** a program elindítása után „HHH”-t mutat, még túl meleg a kenyérsütő automata. Állítsa meg a programot és húzza ki a csatlakozót. Nyissa ki a készülék fedelét **2** és hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt tovább használná.
- Ha nem indítható el új program, miután a kenyérsütő automata már befejezett egy programot, az azt jelenti, hogy a készülék túl forró. Ebben az esetben a kijelző alapállásba kapcsol (1-es program). Nyissa ki a készülék fedelét **2** és hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt tovább használná.

i Tudnivaló:

A készüléket nem lehet elindítani, amíg le nem hűlt.

- Ha a kijelző **1** „EEE”-t mutat a program elindítása után, először kapcsolja ki a kenyérsütő automatát, majd ezután vissza. Mindez a csatlakozó konnektorból való kihúzásával, majd visszadugásával történjen. Forduljon az ügyfélszolgálatához, ha a hibajelentés mégsem tűnne el.

Kenyérsütés

A hozzávalók betöltése

- Helyezze a dagasztókart **11** a hajtótengelyre **5**.
- Töltsé bele a hozzávalókat a sütőformába **4**.
A hozzávalókat a recept szerinti sorrendben kell beletenni a sütőformába **4**. Ügyeljen arra, hogy kívülről ne tapadjon szennyeződés a sütőformára **4**.

A sütőforma behelyezése

Enyhén döntve helyezze be a sütőformát **4** a hajtótengelyre. Kicsit fordítsa el a sütőformát **4** az óramutató járásával megfelelő irányba, amíg a sütőformába **10** nem illeszkedik. (a „▷ LOCK” jelölés a sütőtérben **10**).

Bekapcsolás

- Dugja be a hálózati csatlakozót egy előírásszerűen felszerelt védőérintkezős csatlakozó aljzatba.

A programmenet kiválasztása

- A programválasztó gombbal **B** válassza ki a kívánt programot.
- A pirítási fokozat gombbal **A** válassza ki a kívánt pirítási fokot.
- A kenyér súlya gombbal **B** válassza ki a kenyér kívánt súlyát.
- A program azonnali elindításához nyomja meg az Indítás/Stop gombot **D**.

Késleltetett sütés/Időzítő funkció

- A programválasztó gombbal **B** válassza ki a kívánt programot.
- A pirítási fokozat gombbal **A** válassza ki a kívánt pirítási fokot.
- A kenyér súlya gombbal **B** válassza ki a kenyér kívánt súlyát.
- Az idő gombokkal **C** késleltetheti a program indítását.
- Adja hozzá az adott programban automatikusan beadott időhöz az órák és percek számát, aminek letelte után szeretné, hogy kész legyen a program. Szükség esetén vegye figyelembe az egy órás melegtartási időt (a sütés befejezése után)!

A programot a késleltetés segítségével legfeljebb 13 órával a program elindítása után lehet befejezni.

⚠ Figyelmeztetés!

Mielőtt egy bizonyos kenyeret szeretne megsütni az időzítő funkcióval, először próbálja ki a receptet, hogy biztos lehessen benne, hogy összeillik-e a hozzávalók aránya, a tészta nem lesz-e túl kemény vagy túl vékony, nem túlméretezett-e a mennyiség, különben kifuthat a tészta. Tűzveszély!

Példa

Egy vegyes lisztből készült normál, közepes piritású és nagy súlyú kenyeret szeretne sütni egy későbbi időpontban. Ehhez először válassza ki az 1-es programot **E**, közepes piritási fokot **A** és a 900 g-os kenyérsúlyt **B** (nagyobb kenyérsúly). Tegyük fel, hogy most 8 óra van és a kenyérnek 17:30-kor kellene elkészülnie, tehát 9 óra és 30 perc múlva. Nyomja meg az Idő gombot **C**, amíg 9:30 nem jelenik meg rajta, mivel 9 és fél órás időeltérés van a mostani időpont (8 óra) és az elkészítés időpontja között. Késleltetett sütés esetén ne használjon romlandó élelmiszereket, mint pl. tejet, tojást, gyümölcsöt, joghurtot, hagymát, stb.

- A program elindításához nyomja meg az Indítás/Stop gombot **D**.

A tészta keverése és dagasztása

A kenyérsütő automata addig keveri és dagasztja a tésztát, ameddig azt a sütési program előíránnyozza (lásd táblázat).

Tipp: 5 perces dagasztás után ellenőrizze a tészta állagát. Puha, tapadós masszának kell lennie. Ha túl száraz, adjon hozzá egy kis folyadékot. Amennyiben túl nedves, adjon hozzá lisztet (szükség szerint egyszer vagy többször 1 teáskanálnyit).

Tipp: ha az utolsó dagasztás után kiveszi a dagasztókart **11** a tésztából, a kenyér nem szakad fel a sütőformából **4** való kivételkor. Ehhez meg kell szakítani a sütőprogramot.

- A sütőprogram megszakításához húzza ki a dugaszt a konnektorból. Ne nyomja meg az Indítás/Stop **D** gombot.
- Nyissa ki a készülék fedelét **2** és vegye ki a sütőformát **4**.
Belisztezt kézzel ki tudja venni a tésztát és a dagasztókarokat **11**.
- Helyezze vissza a tésztát a sütőformába **4**, tegye vissza a készülékbe és csukja be a készülék fedelét **2**.
- Dugja be a konnektorba a csatlakozót. A sütés magától folytatódik.

i Tudnivaló:

A programot nem szabad 10 percnél hosszabb időre megszakítani! Ellenkező esetben nem folytatódik a sütési program.

A tészta kelesztése

Az utolsó dagasztás után a kenyérsütő automata optimális hőmérsékletet teremt a tészta kelesztéséhez. Ezalatt az idő alatt mindenképpen hagyja lezárva a készülék fedelét **2**.

Sütés**⚠ Megégetheti magát!**

Soha ne nyissa ki a készülék fedelét **2** sütés közben!

i Tudnivaló

Ne nyissa ki a készülék fedelét **2** sütés közben! A kenyér ettől összeeshet.

A kenyérsütő automata automatikusan szabályozza a sütési hőfokot és sütési időt. Ha a sütőprogram befejezése után még túl világos lenne a kenyér, a Sütés programban még tovább sütheti.

- Addig nyomja meg az Indítás/Stop gombot **D**, amíg hangjelzés nem hallatszik és a készüléket nyitott fedéllel **2** hagyja lehűlni.
- Többször nyomja meg a programválasztó gombot **E**, ha a Sütés programot szeretné kiválasztani.
- A tovább sütés elindításához nyomja meg az Indítás/Stop gombot **D**.
- Ha a kenyér elég barna, nyomja meg az Indítás/Stop gombot **D**, amíg hangjelzés nem hallatszik, ekkor befejeződik a sütés.

Melegentartás

Ha befejeződött a sütési szakasz, egymás után többször hangjelzés hallható, mely arra figyelmeztet, hogy ki lehet belőle venni a kenyeret ill. ételt. A kijelzőn **7** „0:00” jelenik meg. Ezzel 1 óráig melegentartási szakasz kezdődik. Ez alól a Tészta és Lekvár programok képeznek kivételt.

A programmenet vége

⚠ VIGYÁZAT

Mielőtt felnyitná a készülék fedelét **2**, húzza ki a csatlakozót a konnektorból, hogy megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását. Sérülésveszély!

⚠ VIGYÁZAT

Ha nem használja a készüléket, mindig kapcsolja le a hálózati áramról, hogy elkerülje a rövidzárlat, vihar vagy feszültségingadozás miatti veszélyt.

- A programmenet befejezése után vegye ki a sütőformát **4** egy edényfogóval.

⚠ VIGYÁZAT

Mindig használjon edényfogót, ha kiveszi a sütőformát **4** a sütőautomatából.

- Állítsa a sütőformát **4** fejtetőre, ha a kenyér nem akarna kijönni belőle, lentől mozgassa a hajtótengelyt **5** ide-oda, amíg a kenyér ki nem esik a formából.

Ha a dagasztókar **11** még benne lenne a kenyérben, használja a tartozékként kapott dagasztókar kiszedőt **13**:

- Vezesse be a még meleg kenyér alján a dagasztókar **11** kerek nyílásába és akassza be a dagasztókar kiszedőt **13** a dagasztókar **11** alsó szegélyébe.
- Ezután óvatosan húzza ki felfele a dagasztókart **11** a dagasztókar kiszedővel **13** vorsichtig nach oben. Közben lehet látni, hogy a kenyér melyik részén van a dagasztókar **11** szárnya.
- Vágja be ezen a helyen egy kicsit a kenyeret és húzza ki a dagasztókart **11**.

⚠ Tudnivaló

Ne használjon fémtárgyakat, mert azok megkarcolhatják a tapadásmentes bevonatot.

Mihelyt kivette a kenyeret a sütőformából **4**, öblítse ki meleg vízzel. Ezzel megakadályozhatja, hogy a dagasztókar **11** ráragadjon a hajtótengelyre **5**.

Hagyja kihűlni a kenyeret 15-30 percig, mielőtt enne belőle.

⚠ Figyelem!

Mielőtt felszeletelné a kenyeret, mindig bizonyosodjon meg róla, hogy nincs-e benne a dagasztókar **11**. Máskülönben megsérülhet a dagasztókar **11**.

Tisztítás és karbantartás

VIGYÁZAT

Tisztítás előtt mindig húzza ki a csatlakozót a konnektorból és teljesen hagyja lehűlni a készüléket. Védje a készüléket ráfröccsenő folyadéktól, mert ezek áramütést okozhatnak. Tartsa be a Biztonsági tudnivalók idevonatkozó részét is.

Figyelem

A készülék és tartozékainak alkatrészei nem alkalmasak a mosogatógépben való tisztításra!

Külső burkolat, fedél, sütőtér

- A sütőtérben **10** nedves kendővel vagy enyhén nedves szivaccsal szedjen le valamennyi maradékot.
- Hasonlóan csak egy nedves ruhával vagy szivaccsal törölje le a burkolatot és a fedelet. Szárítsa meg jól a készülék belsejét.

Sütőforma és dagasztókar

A sütőforma felülete **4** és a dagasztókar **11** tapadásmentes réteggel van bevonva.

A tisztításhoz ne használjon agresszív tisztítószer, súrolószer vagy tárgyat, melyek a felület megkarcolásához vezethetnek.

Nedvesség és gőz hatására a felszín kinézete idővel megváltozhat. Ez nem jelenti a funkcióképesség vagy a minőség csökkenését.

Tisztítás előtt vegye ki a sütőtérből **10** a sütőformát **4** és a dagasztókart **11**. A sütőforma **4** külsejét nedves kendővel törölje le.

Figyelem

Soha ne merítse a sütőformát **4** vízbe vagy más folyadékba. Ezzel helyrehozhatatlan kár keletkezhet a sütőformán **4**.

A sütőforma **4** belső terét meleg szappanos vízzel mossa le.

Ha a dagasztókarokra **11** rá van száradva valami vagy nehezen vehető ki, töltsön a sütőformába **4** kb. 30 percre forró vizet.

Ha a dagasztókar **11** foglalatja el van tömődve, fapálcikával óvatosan ki tudja tisztítani.

A kenyérsütő automata tisztításához ne használjon kémiai tisztítószer vagy oldószer.

Tartozékok

A tartozékokat (mérőpohár **12**, mérőkanál **14** és dagasztókar kisdő **13**) enyhén szappanos vízben tisztítsa, majd utána alaposan öblítse le.

Tisztításhoz ne használjon agresszív hatású tisztító vagy súrolószer. Ezek kárt tehetnek a tartozékokban.

Ártalmatlanítás



Semmi esetre se dobja a készüléket a háztartási hulladékba. A termékre a 2002/96/EK uniós irányelv vonatkozik.

A készüléket engedélyezett hulladékgyűjtő helyen vagy a helyi hulladéktárolító üzemnél tudja kidobni.

Vegye figyelembe az aktuális előírásokat.

Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot a hulladék-feldolgozó vállalattal.



Valamennyi csomagolóanyagot juttasson el a környezetbarát hulladékhasznosítóhoz.

Garancia és szerviz

A készülékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A készüléket gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük. Kérjük, a vásárlás igazolására őrizze meg a pénztári blokkot. Kérjük, garanciaigény esetén vegye fel a kapcsolatot telefonon az Ön közelében lévő szervízzel. Csak ebben az esetben garantálhatjuk, hogy ingyen tudja beküldeni az árut. A garancia csak anyag- és gyártási hibára vonatkozik, nem pedig kopásra vagy törékeny részek (pl. kapcsoló vagy elem) sérülésére. A termék csak magán és nem pedig kereskedelmi használatra készült.

A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakavatatlan kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket nem engedélyezett szervizelő üzleteink hajtottak végre. Az ön törvényes jogait ez a garancia nem korlátozza.

(HU) Hornos kft.

H - 2600 Vác

Zrínyi utca 39.

Telefon +36 27 999 350

Telefax +36 27 317 212

e-mail: support.hu@kompernass.com

Gyártja

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

A programok időbeni menete

Program száma	1		2		3		4		5		6	
	Normál		Fehérkenyér		Teljes kiőrlésű		Gyors		Édes		Sikérmentes	
Kenyér mérete	700 g	900 g	700 g	900 g	700 g	900 g	700 g	900 g	700 g	900 g	700 g	900 g
Időztető (max.)	13 óra	13 óra	13 óra	13 óra	13 óra	13 óra	-		13 óra	13 óra	13 óra	13 óra
Pirítási fok	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Hozzávalók hozzáadását jelző hangjelzés	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Össz idő órában	3:00	3:10	3:30	3:40	3:40	3:50	1:55	1:58	3:05	3:10	3:15	3:30
Az alábbi időtartamok percben értendők												
1. dagasztás	10	11	16	18	9	10	7		10		12	
1. kelesztés	23	28	35	40	20	25	6		20	22	20	
Hangjelzés (a hozzávalók hozzáadása a 2. dagasztás közben)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
A kijelzőn megjelenő idő	kb. 2:20	kb. 2:23	kb. 2:27	kb. 2:30	kb. 3:06	kb. 3:10	kb. 1:37	kb. 1:40	kb. 2:31	kb. 2:28	kb. 2:48	kb. 2:53
2. dagasztás	12	13	17		18	20	10	10	15		13	
2. kelesztés	35		30		55		15	15	35		50	
3. kelesztés	40		50		60		-	-	50		50	
Sütés	60	63	62		58	60	62	65	55	58	60	65
A kijelzőn megjelenő idő	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00
Melegentartás	60		60		60		60		60		60	

Program száma	7		8	9	10	11
	Expressz		Sütemény-teszta	Lekvár	Sütemény	Sűrös
Kenyér mérete	700 g	900 g	-	-	-	-
Időzítő (max.)	-	-	13 óra	-	13 óra	-
Pirítási fok	✓	✓	-	-	✓	✓
Hozzávalók hozzáadását jelző hangjelzés	✓	✓	-	-	-	-
Össz idő órában	0:59	1:15	1:30	1:20	1:28	1:00
Az alábbi időtartamok percben értendők						
1. dagasztás	11	12	20	-	15	-
1. kelesztés	-	-	-	15	8	-
Hangjelzés (a hozzávalók hozzáadása a 2. dagasztás közben)	✓	✓	-	-	-	-
A kijelzőn megjelenő idő	kb. 0:54	kb. 1:10	-	-	-	-
2. dagasztás	-	-	-	45	-	-
2. kelesztés	-	-	30	-	-	-
3. kelesztés	10	20	40	20	-	-
Sütés	38	43	-	-	65	60
A kijelzőn megjelenő idő	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00
Melegentartás	60	-	-	-	60	60

A kenyérsütő automata hibáinak elhárítása

Mi a teendő, ha a dagasztókar 11 sütés után a sütőformában 4 marad?	Töltsön forró vizet a sütőformába 4 és forgassa a dagasztókart 11, hogy feloldódjon alatta a lerakódás.
Mi történik, ha a kész kenyér a sütőautomatában marad?	A „Melegen tartás” funkció biztosítja azt, hogy a kenyér kb. 1 órán keresztül meleg maradjon, és védve legyen a nedvességtől. Ha a kenyér 1 óránál tovább marad az automatában, nedves lehet.
Lehet a sütőformát 4 mosogatógépben tisztítani?	Nem. Kérjük, a sütőformát 4 és a dagasztókart 11 kézzel mossa el.
Miért nem keveri a készülék a tésztát annak ellenére, hogy a motor működik?	Ellenőrizze, hogy a dagasztókarok 11 és a sütőforma 4 megfelelően van-e beillesztve.
Mi a teendő, ha a dagasztókar 11 sütés után beleragad a kenyérbe?	Vegye ki a dagasztókart 11 a dagasztókar-kiszedővel 15.
Mi történik, ha a program közben áramkimaradás van?	Maximum 10 percig tartó áramkimaradás esetén az automata utolsónak elkezdett programot futtatja le.
Meddig tart a kenyér sütése?	A pontos időtartamokat a „Programok időbeni menete” című táblázatban találja.
Mekkora kenyéret tudok sütni?	- A sütőformával 4 az alábbi méretű kenyéret süthet: - 700 g súlyú kenyér - 900 g súlyú kenyér
Miért nem szabad késleltetett sütéskor friss tejet használni?	Az olyan friss áruk, mint a tej vagy tojás megromlanak, ha túl sokáig állnak a készülékben.
A készülék szétvagdalja a hozzáadott mazsola szemeket.	Az olyan hozzávalók, mint gyümölcsök és csonthéjas gyümölcsök felaprítását elkerülhetjük, ha ezeket csak a hangjelzés megszólalása után adjuk hozzá a tésztához.

Mi a teendő, ha füst jön ki a sütőtérből 10 vagy a szellőzőnyílásokból 6 ?	• Azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót! Hagyja lehűlni a készüléket és vegye ki a sütőformát 4. Tisztítsa meg a sütőforma 4 külsejét és a sütőteret 10, mivel valószínűleg szennyeződés miatt képződött füst. Ha nincs szennyeződés a sütőtérben 10 vagy a sütőforma 4 külső részén, ne kapcsolja vissza a készüléket. Forduljon ügyfélszolgálatunkhoz.
Mi történt, ha a hozzávalók nem keverednek el rendesen és a kenyér nem sült át rendesen?	• Rossz programot választott. • Üzemelés közben megnyomta az Indítás/Stop gombot 10. • Üzemelés közben hosszabb ideig áramkimaradás volt. • Üzemelés közben többször felnyitotta a készülék fedelét 2. • Megakadt a dagasztókar 11. Vegye ki a hozzávalókat és ne használja fel őket még egyszer. Vegye ki a sütőformát 4 és ellenőrizze, hogy a hajtótengely 5 forog-e. Ha nem, akkor forduljon ügyfélszolgálatunkhoz.
Miért jelez a kijelző 7 „H:HH”-t és nem indul el a készülék?	• A készülék az előző sütéstől még túl forró. Nyomja meg az Indítás/Stop gombot 10, amíg a kijelzőn 7 meg nem jelenik az alapbeállítás. Hagyja a készüléket nyitott fedéllel 2 kb. 20 percig lehűlni. Ezután a szokásos módon lehet kezelni a készüléket.

KAZALO VSEBINE	STRAN
Varnostni napotki	50
Pregled naprave	51
Obseg dobave	52
Predvidena uporaba	52
Tehnični podatki	52
Lastnosti	52
Pred prvo uporabo	52
Pred začetkom peke	53
Upravljalno polje	53
Funkcije avtomata za peko kruha	55
Sporočila napak	56
Peka kruha	56
Dodajanje sestavin	56
Vstavljanje pekača	56
Vklop	56
Izbira poteka programa	56
Zakasnitev/funkcija timerja	56
Mešanje in gnetenje testa	57
Vzhajanje testa	57
Peka	57
Ohranjanje toplote	58
Konec poteka programa	58
Čiščenje in nega	59
Odstranitev	59
Garancija in servis	60
Proizvajalec	60
Časovni potek programov	61
Odpravljanje napak avtomata za peko kruha	63

Ta navodila shranite za poznejša vprašanja – ob predaji naprave tretji osebi jih priložite zraven!

AVTOMAT ZA PEKO KRUHA KH 1172

Varnostni napotki ⚠

- Preden avtomat začnete uporabljati, najprej v celoti preberite ta navodila za uporabo!
- Nevarnost zadušitve! Otroci se ob nepravilnem rokovanju z embalažnim materialom lahko zadušijo. Zato ga takoj po razpakiranju odstranite ali pa ga shranite izven dosega otrok.
- Avtomat za peko kruha po razpakiranju kontrolirajte glede poškodb pri transportu. Po potrebi se obrnite na svojega dobavitelja.
- Avtomat postavite na suho, ravno in vročinsko odporno površino.
- Avtomata ne postavljajte v bližino plinskih gorilnikov, električnih štedilnikov ali drugih virov vročine.
- Avtomata ne postavljajte v bližino gorljivih materialov, eksplozivnih in/ali gorljivih plinov. Do drugih predmetov morate ohraniti minimalno razdaljo 10 cm.
- Avtomata za peko kruha ne uporabljajte, da bi v njemu hranili jedi ali pripomočke.
- Za upravljanje aparata ne uporabljajte nobene dodatne (eksterne) časovne ure ali ločenega sistema za upravljanje.

⚠ Nevarnost požara!

- Pazite na to, da ne pokrijete prezračevalnih rež na avtomatu.
- Pred priključitvijo preverite, ali se vrsta toka in omrežna napetost ujemata z navedbami na tipski tablici.
- Avtomata nikoli ne prekrivajte z brisačo ali drugimi materiali. Vročina in para morata nekje izstopati. Če avtomat prekrijete z gorljivim materialom ali pride v stik z njim, npr. z zavesami, lahko pride do požara.

- Program peke zaženite samo z vstavljenim pekačem.
- Na avtomat ne postavljajte nobenih predmetov in ga ne pokrivajte. Nevarnost požara!
- V avtomat za peko kruha nikoli ne polagajte aluminijev folije ali drugih kovinskih predmetov. To bi lahko privedlo do kratkega stika. Nevarnost požara!
- Avtomata nikoli ne uporabljajte s praznim pekačem ali brez njega.

⚠ Nevarnost električnega udara!

- Pred vsako uporabo preverite omrežni kabel in vtič. Če je omrežni kabel tega avtomata poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali podobno kvalificirana oseba, da ne pride do nevarnosti.
- Omrežnega kabla ne speljite preko ostrih robov ali v bližini vročih površin ter predmetov. Izolacija kabla bi se lahko poškodovala.
- Poškodovane omrežne vtiče ali omrežne kable naj vam takoj zamenja pooblaščen strokovno osebje ali servisna služba, da se izognete nevarnosti.
- Če uporabljate podaljšek kabla, mora maksimalno dopustna moč kabla odgovarjati moči avtomata za peko kruha.
- Ko avtomata ne uporabljate ter pred čiščenjem, omrežni vtič potegnite iz vtičnice.
- Avtomat pustite, da se ohladi, in omrežni vtič potegnite iz vtičnice, preden dele pribora vzamete ven ali jih vstavite.
- Avtomata ne čistite z ostrimi gobicami za pomivanje. Če se delci gobice odlomijo in pridejo v stik z električnimi deli, obstaja nevarnost električnega udara.

- ⚠ Avtomata za peko kruha ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Nevarnost električnega udara!

⚠ Previdno! Poškodbe avtomata!

- Avtomat uporabljajte samo v notranjosti zgradb.
- Avtomata nikoli ne postavljajte na ali poleg plinskega ali električnega štedilnika ali vroče pečice.
- Uporaba pribora, ki ga ni priporočil proizvajalec, lahko privede do poškodb. Avtomat uporabljajte samo za njegov predvideni namen. Drugače garancijska pravica neha veljati.
- Ta avtomat ustreza predpisanim varnostnim določilom. Preverjanje, popravila in tehnično vzdrževanje sme izvajati samo kvalificiran specializiran trgovec. Drugače garancija neha veljati.
- Vtiča ne vlecite iz vtičnice za omrežni kabel.

⚠ Nevarnost poškodbe!

- Pred odstranjevanjem posameznih delov avtomat pustite, da se ohladi.
- Podaljšek kabla položite tako, da se nihče ne more spotakniti čezenj ali nehote potegniti zanj.
- Za preprečevanje nevarnosti spotaknitve ali nezgode je avtomat opremljen s kratkim omrežnim kablom.
- Ta naprava ni namenjena temu, da jo uporabljajo osebe (vključno z otroci) z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem, razen pod nadzorom osebe, ki je zanje odgovorna ali jim je dala navodila v zvezi z uporabo naprave.
- Otroke je treba nadzorovati, da preprečite igro z avtomatom.
- Pozor, avtomat za peko kruha se precej segreje. Avtomat prijemajte šele, ko se je ohladil, ali pa uporabljajte krpo za prijemanje loncev.
- Med obratovanjem pekača nikoli ne odstranjujte.

- Avtomata za peko kruha ne premikajte, če se v pekaču nahaja vroča ali tekoča vsebina, na primer marmelada. Nevarnost opeklin!
- Med uporabo ne smete priti v stik z vrtečima se nastavkoma za gnetenje.
- Kadar avtomata ne uporabljate ter pred vsakim čiščenjem omrežni vtič potegnite iz vtičnice.
- Med obratovanjem pokrov zmeraj zaprite.

Pregled naprave

- ❶ Ročaj
- ❷ Pokrov naprave
- ❸ Okence
- ❹ Pekač
- ❺ Pogonska gred
- ❻ Prezračevalne reže
- ❼ Zaslon
- ❽ Upravljalno polje
- ❾ Programi peke
- ❿ Prostor za peko

Pribor

- ❶ Nastavek za gnetenje
- ❷ Merilna posoda
- ❸ Odstranjevalnik nastavka za gnetenje
- ❹ Merilna žlica

**Previdno! Vroča površina!**

Ta simbol na avtomatu za peko kruha opozarja na nevarnost opeklin.

Pregled upravljalnega polja

- Ⓐ Tipka za stopnjo zapečenosti
- Ⓑ Tipka za težo kruha
- Stopnja I: 700 g
- Stopnja II: 900 g
- Ⓒ Tipki za čas ▼ ▲
- Ⓓ Tipka Start/Stop
- Ⓔ Tipka za izbiro programa

Obseg dobave

Avtomat za peko kruha KH 1172
 Nastavek za gnetenje
 Pekač
 Merilna posoda
 Merilna žlica
 Odstranjevalnik nastavka za gnetenje
 Navodila za uporabo
 Kratka navodila
 Naročilna kartica
 Knjižica z recepti

Predvidena uporaba

Svoj avtomat za peko kruha Bifinett uporabljajte samo za peko kruha in izdelavo marmelad/džemov v domačem gospodinjstvu.

Avtomata ne uporabljajte za sušenje živil ali predmetov. Avtomata za peko kruha ne uporabljajte na prostem.

Uporabljajte samo pribor, ki ga priporoča proizvajalec. Nepriporočen pribor lahko poškoduje.

Tehnični podatki

Nazivna napetost: 220-240V~50Hz
 Moč: 600 W

Lastnosti

Z avtomatom za peko kruha lahko spečete kruh po svojem okusu.

- Izbirate lahko med 11 različnimi programi.
- Uporabite lahko gotove mešanice za peko.
- Zgnetete lahko testo za žemljice ali naredite marmelado.

Pred prvo uporabo

Odstranitev embalažnega materiala

Avtomat vzemite iz embalaže, odstranite vsa transportna varovala in embalažni material odstranite v skladu s predpisi v vašem kraju bivanja.

Prvo čiščenje

Pekač ④, nastavek za gnetenje ① in zunanjo površino avtomata za peko kruha pred zagonom obrišite s čisto, vlažno krpo. Ne uporabljajte ostrih gobic za pomivanje ali abrazivnih čistil. Odstranite zaščitno folijo na prikazovalniku ⑦.

Segrevanje

Prosimo, upoštevajte naslednji napotek za prvo uporabo:

⚠ Nevarnost požara!

Avtomata za peko kruha ne puščajte, da se segreva s praznim pekačem za dlje kot 5 minut ④. Obstaja nevarnost pregretja.

① Napotek:

Prazen pekač ④ v avtomat vstavite izključno pri prvem segrevanju. Zaprite pokrov naprave ②.

Izberite program Peka, kot je opisano v poglavju "Peka kruha", in pritisnite Start/Stop ⑩, da se avtomat segreva 5 minut.

Po 5 minutah pritisnite tipko Start/Stop ⑩ tako dolgo, dokler ne zadoni signalni ton, da postopek prekinete. Ker so grelni elementi rahlo namaščeni, lahko pri prvi uporabi pride do rahlega zadaha. Ta je neškodljiv in čez kratek čas izgine. Poskrbite za zadostno prezračitev, na primer tako, da odprete okno.

Avtomat pustite, da se v celoti ohladi in pekač ④, nastavek za gnetenje ① in zunanjo površino avtomata za peko kruha še enkrat obrišite s čisto, vlažno krpo.

Pred začetkom peke

Odstranitev in vstavljanje pekača

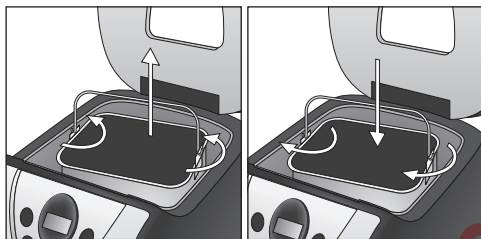
Za odstranitev pekača ④ (slika 1):

Pekač ④ malce obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca, da ga lahko odstranite iz avtomata za peko kruha (oznaka "REMOVE ◁" v prostoru za peko ⑩).

Za vstavev pekača ④ (slika 2):

Pekač ④ rahlo poševno namestite na pogonsko gred.

Pekač ④ rahlo obrnite v smeri urnega kazalca, dokler v prostoru za peko ⑩ ne stoji ravno. (oznaka "▷ LOCK" v prostoru za peko ⑩).



Slika 1: Odstranjevanje

Slika 2: Vstavljanje

Napotki za peko

Za uspešen potek peke prosimo upoštevajte naslednje faktorje:

- Pekač ④ vzemite iz ohišja, preden dodate sestavine. Če sestavine zaidejo v prostor za peko ⑩, lahko zaradi segrevanja ogrevalnih zank nastane požar.
- Sestavine zmeraj dajte v pekač ④ v navedenem vrstnem redu.

- Vse sestavine morajo biti segrete na sobno temperaturo, da zagotovite optimalno vzhajanje kvasa.
- Pazite na točno odmero sestavin. V ta namen na primer uporabljajte merilno posodo ⑫. S skalama na merilni posodi ⑫ v milimetrih (ml) in unčah (oz) lahko sestavine odmerite v različnih merskih enotah. Že majhna odstopanja od količin, navedenih v receptu, lahko vplivajo na končni izdelek.

⚠ Nevarnost požara!

Nikakor ne uporabljajte večjih količin, kot so navedene. Preveč testa se lahko dvigne čez rob pekača ④ in povzroči požar na vročih ogrevalnih zankah.

Upravljalno polje

Prikazovalnik ⑦

○ Osnovna nastavev

○ Osnovna nastavev se prikaže, kakor hitro avtomat priključite na električno omrežje. S tem prikazom se signalizira pripravljenost za obratovanje. Odgovarja programu Normalno:

- Na prikazovalniku ⑦ se pojavi "1 3:10". "1" pomeni program, v katerem se nahajate, "3:10" je trajanje programa v urah in minutah.
- Položaj obeh puščic na zgornjem robu prikazovalnika ⑦ pokaže izbrano stopnjo zapečenosti (leva puščica) ter težo (desna puščica). Osnovna nastavev po vklopu je: teža kruha 900 g in "srednja stopnja zapečenosti".

Med obratovanjem se potek programa lahko odčita s pomočjo odštevanja časa na prikazovalniku ⑦.

A Tipka za stopnjo zapečenosti

S tipko za stopnjo zapečenosti **A** nastavite želeno stopnjo zapečenosti: SVETLO  -SREDNJE  -TEMNO .

Te funkcije ne morete uporabiti pri programih 8. Testo in 9. Marmelada.

B Tipka za težo kruha

S tipko za težo kruha **B** lahko izbirate med različnimi težami kruha:

Za manjšo težo kruha 700 g

Za večjo težo kruha 900 g

Te funkcije ne morete uporabiti pri programih 8. Testo, 9. Marmelada, 10. Kolač in 11. Peka.

C Tipki za čas ▼ ▲

S tipkama za čas lahko program zaženete s časovno zakasnitvijo.

i Napotki:

- Programi, ki se lahko zaženejo s časovno zakasnitvijo, so navedeni v tabeli "Časovni potek programov".
- Programov Hitro, Ekspresno in Marmelada se ne da zagnati s časovno zakasnitvijo.

Za nadaljnje informacije glejte poglavje "Časovna zakasnitev/funkcija časovnika".

D Tipka Start/Stop

- Za zagon in ustavitev programa pritisnite tipko Start/Stop **D**.
- Kakor hitro ste tipko Start/Stop **D** pritisnili, utripa dvoploščice med časovnim podatkom.
- S tipko Start/Stop **D** program lahko prekinete v vsakem položaju: Držite tipko Start/Stop **D** pritisnjeno tako dolgo, da zaslišite signalni ton. Na prikazovalniku **7** se pojavi osnovna nastavev. Če bi radi uporabljali kak drugi program, ga izberite s tipko za izbiro programa **E**.

E Tipka za izbiro programa

Pritisnite tipko za izbiro programa **E** za preklapljanje med različnimi programi, ki so izčrpno opisani v tabeli "Časovni potek programov". Programe uporabljajte za naslednje vrste priprave:

1. Program Normalno

Za bel in mešan kruh, pretežno iz pšenične ali ržene moke. Kruh ima trdno in gosto konsistenco. Zapečenost kruha nastavite s tipko za stopnjo zapečenosti **A**.

2. Program Bel kruh

Za pripravo posebej rahlega belega kruha.

3. Program Polnozrnat

Za kruh iz bolj krepkih vrst moke, npr. pšenična polnozrnata moka in ržena moka. Kruh postane bolj kompakten in težji.

4. Program Hitro

Za hitro pripravo belega in mešanega kruha.

5. Program Sladek

Za vrste kruha z dodatkom sadnih sokov, kokosove moke, rozin, suhega sadja, čokolade ali dodatnega sladkorja. Zaradi daljše faze vzhajanja kruh postane lažji in zračnejši.

6. Program Brez glutena

Za kruh iz brezglutenskih vrst moke in mešanic za peko. Brezglutenske vrste moke potrebujejo več časa za vpijanje tekočine in imajo drugačne lastnosti vzhajanja.

7. Program Ekspresno

Testo v programu Ekspresno vzhaja bistveno krajši čas in kruh je zaradi tega bolj kompakten in manj rahel. Predizbira časa ni možna. Pri tem programu zmeraj uporabljajte tekočine, segrete na ca. 50 °C/ 122 °F. Ta program je najhitrejši od vseh programov peke.

8. Program Testo (gnetenje)

Za izdelavo kvašenega testa za žemlje, pico ali pletence. Postopek peke pri tem programu odpade.

9. Program Marmelada

Za izdelavo marmelad, džemov, želejev in sadnih namazov.

10. Program Kolač

Pri tem programu se sestavine zgnetejo, pustijo vzhajati in se spečejo. Pri tem programu uporabite pecilni prašek.

11. Program Peka

Za dodatno peko kruha, ki je premalo pečen ali ni spečen do konca, ter za gotovo testo. Pri tem programu odpadejo vsi postopki gnetenja ali mirovanja. Kruh se ohrani topel do eno uro po koncu postopka peke. Tako se prepreči, da bi kruh postal preveč vlažen.

Program 11 kruh peče 60 minut.

Za predčasen zaključek programa "Peka" pritisnite tipko Start/Stop **⏏**, dokler ne zadoni daljši signalni ton. Za izklop naprave to ločite od električnega omrežja.

ⓘ Napotek:

Programa Peka ne morete zagnati, preden se naprava ni ohladila. Preden kruh dodatno spečete, počakajte, da se naprava ohladi.

Funkcije avtomata za peko kruha**Funkcija signalnega tona**

Signalni ton zadoni

- ob pritistitvi vseh programskih tipk,
- v programih 1 do 7, kot opozorilo, da sedaj lahko dodate zrna, sadeže, oreške ali druge dodatke,
- ob dosegu konca programa.
- Med fazo ohranjanja toplote po koncu postopka peke se signalni ton oglasi večkrat zaporedoma.

Funkcija ponovitve

V primeru izpada električnega toka, ki bi trajal dlje kot 10 minut, je treba avtomat za peko kruha ponovno zagnati. To je smiselno samo, če se testo ob prekinitvi poteka programa ni nahajalo dlje kot v fazi gnetenja. Drugače je treba začeti od začetka! V primeru izpada elektrike, ki traja manj kot 10 minut, se bo program samodejno nadaljeval na primernem mestu (glejte poglavje "Funkcija pomnilnika").

Funkcija pomnilnika

V primeru izpada elektrike, ki traja do 10 minut, se bo program po ponovnem vklopu samodejno nadaljeval na istem mestu. Ta funkcija pomnilnika je namenjena za izpad električnega toka.

ⓘ Napotek:

Pritisnitev tipke Start/Stop **⏏** program dokončno zaustavi. Po tem se programa ne da več nadaljevati.

Sporočila napak

- Ko prikazovalnik **7** prikaže "HHH", potem ko je bil program zagnan, je temperatura avtomata za peko kruha še previsoka. Program zaustavite in omrežni vtič potegnite iz vtičnice. Pokrov naprave odprite **2** in avtomat pustite, da se ohladi, preden ga ponovno uporabite.
- Če ne morete zagnati novega programa, ko je avtomat za peko kruha že zaključil s prejšnjim programom, je ta še prevroč. V tem primeru prikaz na zaslonu preskoči na osnovne nastavitve (Program 1). Pokrov naprave odprite **2** in avtomat pustite, da se ohladi, preden ga ponovno uporabite.

i **Napotek:**

Avtomata ne morete zagnati, preden se ni ohladil.

- Če prikazovalnik **7** prikazuje "EEE", potem ko je bil program zagnan, najprej avtomat za peko kruha izklopite in ga ponovno vklopite, tako da omrežni vtič potegneta iz omrežne vtičnice in ga ponovno vtaknete vanjo. Če prikaz napake še zmeraj obstaja, se obrnite na servisno službo.

Peka kruha

Dodajanje sestavin

- Nastavek za gnetenje **11** namestite na pogonsko gred **5**.
- Sestavine dajte v pekač **4**. Sestavine iz recepta dajte v pekač **4** v navedenem vrstnem redu. Pazite na to, da na zunanjo površino pekača **4** niso prilepljeni delci umazanije.

Vstavljanje pekača

Pekač **4** rahlo poševno namestite na pogonsko gred. Pekač **4** rahlo obrnite v smeri urnega kazalca, dokler v prostoru za peko **10** ne stoji ravno. (oznaka "▷ LOCK" v prostoru za peko **10**).

Vklop

- Omrežni vtič vtaknite v pravilno nameščeno varnostno vtičnico.

Izbira poteka programa

- S tipko za izbiro programa **B** izberite želeni program.
- Izberite želeno zapečenost s tipko za stopnjo zapečenosti **A**.
- S tipko za težo kruha **B** izberite želeno težo kruha.
- Za takojšen zagon programa pritisnite tipko Start/Stop **D**.

Zakasnitev/funkcija timerja

- S tipko za izbiro programa **B** izberite želeni program.
- Izberite želeno zapečenost s tipko za stopnjo zapečenosti **A**.
- S tipko za težo kruha **B** izberite želeno težo kruha.
- S tipkama za čas **C** lahko nastavite zakasnitev zagona programa.
- K času, ki je avtomatsko naveden v vsakem programu, prištejte še ure in minute, po katerih se program naj konča. Po potrebi upoštevajte čas ohranjanja toplote za eno uro (po koncu postopka peke)!

Program se lahko s pomočjo časovne zakasnitve konča maksimalno 13 ur po zagonu programa.

⚠ Opozorilo!

Preden boste začeli peči določen kruh s časovno zakasnitvijo, ga najprej preizkusite in opazujte, da se prepričate, da je razmerje sestavin pravilno, da testo ni pregosto ali preredko ali da zaradi prevelike količine ne teče čez rob. Nevarnost požara!

Primer

Normalen mešani kruh srednje stopnje zapečenosti in večje teže kruha naj se speče pozneje. Za to najprej izberite program 1 **E**, srednjo stopnjo zapečenosti **A** in težo kruha 900 g **B** (večja teža kruha). Recimo, da je zdaj ura 8:00 in naj bo kruh pečen zvečer ob 17:30, torej čez 9 ur in 30 minut. Pritiskajte tipki za čas **C** do 9:30, ker pri tem gre za časovni interval devetih ur in 30 minut med "sedaj" (8:00 h) in trenutkom, ko bo kruh pečen. Pri peki s časovno zakasnitvijo prosimo ne uporabljajte pokvarljivih sestavin kot so mleko, jajca, sadeži, jogurt, čebula itd!

- Za zagon programa pritisnite tipko Start/Stop **D**.

Mešanje in gnetenje testa

Avtomat za peko kruha kruh meša in gnete tako dolgo, kakor je to predvideno v programu peke (glejte tabelo).

Nasvet: Po 5 minutah odmora po koncu gnetenja kontrolirajte trdnost testa. Imeti mora obliko mehke, lepljive mase. Če je presuho, dodajte še malce tekočine. Če je prevlažno, dodajte še malce moka (po potrebi en- ali večkrat po 1/2 – 1 čajno žličko).

Nasvet: Če nastavka za gnetenje **11** po zadnjem postopku gnetenja testa vzamete ven, se kruh pri jemanju iz pekača **4** ne bo natrgal. Za to morate program peke prekiniti.

- Za prekinitev programa peke vtič potegnite iz vtičnice. Ne pritiskajte na tipko Start/Stop **D**.
- Odprite pokrov naprave **2** in pekač **4** vzemite ven.
S pomokanimi rokami testo lahko vzamete ven in nastavka za gnetenje **11** odstranite.
- Testo ponovno dajte v pekač **4**, pekač ponovno vstavite v avtomat in zaprite pokrov avtomata **2**.
- Vtič vtaknite v vtičnico. Program peke se samodejno nadaljuje.

i Napotek:

Prekinitev ne sme biti daljša od 10 minut! Drugače se program peke ne nadaljuje.

Vzhajanje testa

Po zadnjem gnetenju avtomat za peko kruha ustvari optimalno temperaturo za vzhajanje testa. Pokrov naprave **2** naj bo med tem časom obvezno zaprt.

Peka**⚠ Nevarnost opeklin!**

Pokrova naprave **2** med postopkom peke nikoli ne odpirajte.

i Opomba

Pokrova naprave **2** med postopkom peke ne odpirajte. Kruh bi se lahko sesedel.

Avtomat za peko kruha temperaturo in čas peke regulira samodejno. Če bi bil po koncu programa peke kruh še presvetel, ga lahko dodatno zapečete v programu Peka:

- Pritiskajte tipko Start/Stop **D** tako dolgo, dokler ne zadoni signalni ton in avtomat pustite pri odprtem pokrovu **2**, da se ohladi.
- Večkrat pritisnite tipko za izbiro programa **E**, da izberete program Peka.
- Za zagon naknadne peke pritisnite tipko Start/Stop **D**.
- Ko je zelena zapečenost dosežena, pritisnite tipko Start/Stop **D**, dokler ne zadoni signalni ton, da peko zaustavite.

Ohranjanje toplote

Ko je postopek peke končan, večkrat zadoni signalni ton, kar pomeni, da kruh ali jed lahko vzamete ven. Na prikazovalniku **7** se pojavi "0:00". S tem se istočasno začne čas ohranjanja toplote in sicer eno uro. Izjema sta programa Testo in Marmelada.

Konec poteka programa

⚠ Opozorilo

Preden pokrov avtomata **2** odprete, omrežni vtič potegnite iz omrežne vtičnice, da preprečite nehoteni vklop avtomata. Nevarnost poškodbe!

⚠ Opozorilo!

Avtomat zmeraj ločite od električnega omrežja, kadar ga ne uporabljate, da preprečite nevarnost zaradi kratkega stika, nevihte ali nihanj napetosti.

- Po koncu poteka programa pekač **4** s pomočjo krpe za prijetanje loncev vzemite ven.

⚠ Opozorilo

Zmeraj uporabljajte krpo za prijetanje loncev, kadar pekač **4** jemljete iz avtomata za peko kruha.

- Pekač **4** postavite na glavo in če kruh ne pade takoj na rešetko, pogonsko gred **5** od spodaj nekajkrat premaknite sem in tja, dokler kruh ne pade ven.

Če bi nastavek za gnetenje **11** obtičal v kruhu, uporabite priloženi odstranjevalnik nastavka za gnetenje **13**:

- Na spodnji strani še toplega kruha ga speljite v okroglo odprtno nastavka za gnetenje **11** in odstranjevalnik nastavka za gnetenje **13** zatakните na spodnjem robu nastavka za gnetenje **11**.
- Potem nastavek za gnetenje **11** z odstranjevalnikom nastavka za gnetenje **13** previdno potegnite navzgor. Pri tem lahko vidite, na katerem mestu v kruhu se nahaja krilce nastavka za gnetenje **11**.
- Na tem mestu kruh rahlo zarežite in nastavek za gnetenje **11** potegnite ven.

⚠ Opomba

Ne uporabljajte kovinskih predmetov, ki bi lahko privedli do prask na oblogi proti sprijemanju. Takoj po odstranitvi kruha pekač **4** splahnite s toplo vodo. Tako preprečite prilepitev nastavka za gnetenje **11** na pogonski gredi **5**.

Počakajte 15–30 minut, da se kruh ohladi, preden ga začnete jesti.

⚠ Pozor!

Preden zarežete v kruh, se zmeraj prepričajte, da se v testu ne nahaja nastavek za gnetenje **11**. Nastavek za gnetenje **11** bi se lahko poškodoval.

Čiščenje in nega

Opozorilo

Pred vsakim čiščenjem omrežni vtič potegnite iz vtičnice in avtomat pustite, da se ohladi do konca. Avtomat zaščitite pred brizganjem in vlažnostjo, ker bi to lahko privedlo do električnega udara. V zvezi s tem prosimo upoštevajte tudi varnostne napotke.

Pozor

Deli avtomata oz. pribora niso primerni za pomivalni stroj!

Ohišje, pokrov, prostor za peko

- Odstranite vse ostanke v prostoru za peko **10** z vlažno krpo ali rahlo navlaženo mehko gobico.
 - Tudi ohišje in pokrov samo obrišite z vlažno krpo ali gobico.
- Notranje površine dobro obrišite na suho.

Pekač in nastavek za gnetenje

Površine pekača **4** in nastavek za gnetenje **11** imajo oblogo proti prijetanju. Pri čiščenju ne uporabljajte agresivnih čistil, abrazivnih čistil ali predmetov, ki lahko povzročijo praske na površinah.

Zaradi vlažnosti in pare se videz površin tekom časa lahko spremeni. To še ne pomeni zmanjšane sposobnosti delovanja ali manjše kakovosti.

Pred čiščenjem pekač **4** in nastavek za gnetenje **11** vzemite iz prostora za peko **10**. Zunanjo stran pekača **4** obrišite z vlažno krpo.

Pozor

Pekača **4** nikoli ne potaplajte pod vodo ali druge tekočine. To bi privedlo do nepopravljivih poškodb pekača **4**.

Notranjost pekača **4** očistite s toplo milnico.

Če sta nastavka za gnetenje **11** pokrita s skorjo in se ju da le s težavo odstraniti, pekač **4** za kakšnih 30 minut napolnite z vročo vodo.

Če je držalo za pritrditev v nastavku za gnetenje **11** zamašeno, ga lahko previdno očistite z leseno palčko. Za čiščenje avtomata za peko kruha ne uporabljajte kemičnih čistil ali topil.

Pribor

Pribor (merilna posoda **12**, merilna žlička **14** in odstranjevalnik nastavka za gnetenje **13**) očistite z blago milnico in pribor potem temeljito splahnite. Pri čiščenju ne uporabljajte agresivnih čistil ali grobih čistilnih sredstev. Ta bi pribor lahko poškodovala.

Odstranitev



Naprave nikakor ne odvrzite v običajne hišne smeti. Ta proizvod je podvržen evropski Direktivi 2002/96/ES.

Napravo odstranite pri registriranem podjetju za odstranjevanje odpadkov ali pri svojem komunalnem podjetju za odpadke.

Upoštevajte trenutno veljavne predpise.

V primeru dvoma se obrnite na svoje podjetje za predelavo odpadkov.



Vse embalažne materiale oddajte v reciklažo.

Garancija in servis

Za ta avtomat prejmete 3 leta garancije od datuma nakupa. Naprava je bila skrbno izdelana in pred dobavo natančno preverjena. Prosimo, da blagajniški račun shranite kot dokazilo o nakupu. V primeru uveljavljanja garancije se po telefonu obrnite na svojo servisno službo. Samo tako je zagotovljeno brezplačno pošiljanje vašega izdelka. Garancijska storitev velja samo za napake pri materialu ali proizvodnji, ne pa za obrabne dele ali za poškodbe na lomljivih delih, npr. stikalih ali akumulatorjih. Izdelek je namenjen izključno za zasebno in ne za poslovno uporabo.

V primeru zlorabe ali nepravilnega ravnanja, pri uporabi sile ter pri posegih, ki jih ni izvedla naša pooblaščen servisna poslovalnica, garancija preneha veljati. Vaših zakonskih pravic ta garancija ne omejuje.

SI Birotehnika

Tkalčec Zlatko Andrija s.p.

Lendavska ulica 23

9000 Murska Sobota

Slovenija

Phone: +386 (0) 2 522 16 66

Fax: +386 (0) 2 531 17 40

e-mail: support.si@kompernass.com

Proizvajalec

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Časovni potek programov

Program št.	1		2		3		4		5		6	
	Normalno		Bel kruh		Polnozrnat		Hitro		Sladek		Brez glutena	
Velikost kruha	700 g	900 g	700 g	900 g	700 g	900 g	700 g	900 g	700 g	900 g	700 g	900 g
Ura za preklop časa (maks.)	13 ur	13 ur	13 ur	13 ur	13 ur	13 ur	-		13 ur	13 ur	13 ur	13 ur
Stopnja zapečenosti	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Signalni ton za dodajanje sestavin	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Skupni čas ur.	3:00	3:10	3:30	3:40	3:40	3:50	1:55	1:58	3:05	3:10	3:15	3:30
Vse časovne navedbe spodaj v minutah												
Gnetenje 1	10	11	16	18	9	10	7		10		12	
Vzhajanje testa 1	23	28	35	40	20	25	6		20	22	20	
Signalni ton (dodajanje sestavin med drugo fazo gnetenja)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Navedba časa na prikazovalniku	pribl. 2:20	pribl. 2:23	pribl. 2:27	pribl. 2:30	pribl. 3:06	pribl. 3:10	pribl. 1:37	pribl. 1:40	pribl. 2:31	pribl. 2:28	pribl. 2:48	pribl. 2:53
Gnetenje 2	12	13	17		18	20	10	10	15		13	
Vzhajanje testa 2	35		30		55		15	15	35		50	
Vzhajanje testa 3	40		50		60		-	-	50		50	
Peka	60	63	62		58	60	62	65	55	58	60	65
Navedba časa na prikazovalniku	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00
Ohranjanje toplote	60		60		60		60		60		60	

Program št.	7		8	9	10	11
	Ekspresno		Testo	Marmelada	Kolač	Peka
Velikost kruha	700 g	900 g	-	-	-	-
Ura za preklap časa (maks.)	-	-	13 ur	-	13 ur	-
Stopnja zapečenosti	✓	✓	-	-	✓	✓
Signalni ton za dodajanje sestavin	✓	✓	-	-	-	-
Skupni čas ur.	0:59	1:15	1:30	1:20	1:28	1:00
Vse časovne navedbe spodaj v minutah						
Gnetenje 1	11	12	20	-	15	-
Vzhajanje testa 1	-		-	15	8	-
Signalni ton (dodajanje sestavin med drugo fazo gnetenja)	✓	✓	-	-	-	-
Navedba časa na prikazovalniku	pribl. 0:54	pribl. 1:10	-	-	-	-
Gnetenje 2	-		-	45	-	-
Vzhajanje testa 2	-		30	-	-	-
Vzhajanje testa 3	10	20	40	20	-	-
Peka	38	43	-	-	65	60
Navedba časa na prikazovalniku	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00
Ohranjanje toplote	60		-	-	60	60

Odpravljanje napak avtomata za peko kruha

Kaj storiti, če nastavek za gnetenje 11 po peki obliči v pekaču 4 ?	V pekač 4 nalijte vročo vodo in nastavek za gnetenje 11 obračajte, da odstranite skorjo pod njim.
Kaj se zgodi, če pečeni kruh ostane v avtomatu za peko kruha?	S "funkcijo ohranjanja toplote" se zagotovi, da se kruh ohranja topel in zaščiten pred vlažnostjo. Če bi kruh ostal v avtomatu za peko kruha dlje kot 1 uro, bi lahko postal vlažen.
Ali je pekač 4 primeren za pomivalni stroj?	Ne. Prosimo, pomijte pekač 4 in nastavek za gnetenje 11 ročno.
Zakaj se testo ne meša, čeprav motor deluje?	Preverite, ali sta se nastavka za gnetenje 11 in pekač 4 pravilno zaskočila.
Kaj storiti, če nastavek za gnetenje 11 ostane v kruhu?	Nastavek za gnetenje 11 odstranite z odstranjevalnikom nastavka za gnetenje 13.
Kaj se zgodi v primeru izpada električnega toka med potekom programa?	V primeru izpada električnega toka do 10 minut bo avtomat za peko kruha nazadnje izvajani program izvedel do konca.
Kako dolgo se kruh peče?	Natančen čas peke poiščite v tabeli "Časovni potek programov".
Kako težek kruh lahko spečem?	- V pekaču 4 lahko spečete kruh z naslednjo težo: - kruh s težo 700 g - kruh s težo 900 g
Zakaj se pri peki z zakasnitvijo ne sme uporabljati sveže mleko?	Sveži izdelki kot so mleko ali jajca se pokvarijo, če predolgo ostanejo v avtomatu.
Avtomat seseklja dodane rozine.	Da preprečite sesekljanje sestavin kot so sadeži ali oreški, jih dodajte šele, ko zadoni signal.

Kaj storiti, če iz prostora za peko 10 ali prezračevalnih rež 6 prihaja dim?	Omrežni vtič takoj potegnite iz vtičnice. Avtomat pustite, da se ohladi, pekač 4 vzemite ven. Očistite zunanjo stran pekača 4 ter prostor za peko 10, ker je dim verjetno nastal zaradi umazanije. Če v prostoru za peko 10 ali na zunanji strani pekača 4 ni umazanije, avtomata ne vklaplajte več. Obrnite se na servisno službo.
Kaj se zgodi, če sestavine niso pravilno premešane ali kruh ni pravilno spečen?	• Izbran je bil napačen program. • Med obratovanjem je bila pritisnjena tipka Start/Stop 1. • Med obratovanjem je prišlo do daljšega izpada električnega toka. • Pokrov avtomata 2 je bil med obratovanjem večkrat odprt. • Nastavek za gnetenje 11 je blokiran. • Sestavine odstranite in istih sestavin ne uporabite nikoli več. Pekač 4 odstranite in preverite, ali se pogonska gred 5 vrti. Če se ne, se obrnite na servisno službo.
Zakaj prikazovalnik 7 prikazuje "H:HH" in se naprave ne da zagnati?	• Avtomat je prevroč še od prejšnje peke. Pritisnite tipko Start/Stop 1, dokler se osnovna nastavitev ne pojavi na prikazovalniku 7. Avtomat z odprtim pokrovom 2 pustite pribl. 20 minut, da se ohladi. Po tem napravo lahko uporabljate kot ponavadi.

OBSAH	STRANA
Bezpečnostní pokyny	66
Schéma přístroje	67
Rozsah dodávky	68
Účel použití	68
Technické údaje	68
Vlastnosti	68
Před prvním použitím	68
Před pečením	69
Ovládací panel	69
Funkce automatické domácí pekárny	71
Chybová hlášení	72
Pečení chleba	72
Doplňování přísad	72
Nasazování pečicí formy	72
Zapínání	72
Volba programu	72
Časová prodleva/funkce časovače	72
Míchání a hnětení těsta	73
Kynutí těsta	73
Pečení	73
Udržování teploty	74
Konec programu	74
Čištění a údržba	75
Zneškodnění	75
Záruka a servis	76
Dovozce	76
Časový průběh programů	77
Odstranění závad automatické domácí pekárny	79

Uschovejte tento návod pro případné pozdější dotazy a předejte jej v případě přenechání přístroje třetím osobám zároveň s ním!

DOMÁCÍ PEKÁRNA KH 1172

⚠ Bezpečnostní pokyny

- Před použitím tohoto přístroje si nejprve důkladně pročtěte tento návod k obsluze!
- Nebezpečí udušení! Děti se mohou udusit při nevhodném zacházení s obalovým materiálem. Proto obalový materiál ihned po vybalení přístroje odstraňte a uschovejte jej mimo dosah dětí.
- Po vybalení zkontrolujte u automatické domácí pekárny případné škody z přepravy. Případně se obraťte na svého dodavatele.
- Postavte přístroj na suchý, rovný povrch odolný vůči teplotě.
- Nestavějte přístroj do blízkosti plynových hořáků, elektrických sporáků nebo jiných tepelných zdrojů.
- Nepokládejte přístroj do blízkosti hořlavých materiálů, výbušných nebo hořlavých plynů. Mezi přístrojem a jinými předměty musí být dodržena minimální vzdálenost 10 cm.
- Nepoužívejte automatickou pekárnu k úschově jídel nebo potřeb.
- K provozu spotřebiče nepoužívejte externí minutník ani zvláštní dálkové ovládání.

⚠ Nebezpečí požárů!

- Dbejte na to, aby nebyly zakrývány větrací štěrby na přístroji.
- Zkontrolujte před připojením, druh proudu a síťové napětí odpovídají údajům na typovém štítku.
- Přístroj nikdy nezakrývejte ručníkem či jinými materiály. Musí být zajištěno odvádění horkého vzduchu a páry. Pokud přístroj zakrýváte hořlavým materiálem nebo pokud s takovým materiálem (např. záclonami) přijde do styku, hrozí nebezpečí vzniku požáru.

- Nyní spusťte pečicí program s nasazenou pečicí formou.
- Na přístroj nepokládejte žádné předměty a nezakrývejte jej. Nebezpečí požáru!
- Do automatické domácí pekárny nikdy nevkládejte alabal ani jiné kovové předměty. Mohlo by dojít ke zkratu. Nebezpečí požáru!
- Přístroj nikdy nepoužívejte s prázdnou pečicí formou ani bez ní.

⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Před každým použitím přístroje zkontrolujte síťový kabel a zástrčku. Bude-li síťový kabel tohoto přístroje poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho zákaznickým servisem nebo osobou s podobnou kvalifikací, aby se zabránilo nebezpečí zranění.
- Nepokládejte síťový kabel přes ostré hrany nebo v blízkosti horkých ploch či předmětů. Izolace kabelu se může poškodit.
- Poškozené zástrčky nebo síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovanými odborníky nebo zákaznickým servisem - vyhněte se tím nebezpečí.
- Použijete-li prodlužovací kabel, musí maximální přípustný výkon kabelu odpovídat výkonu automatické pekárny.
- Pokud přístroj nepoužíváte, vytáhněte zástrčku ze sítě, což platí i před čištěním.
- Nechte přístroj vychladnout a vytáhněte zástrčku ze zásuvky předtím, než vyjmete nebo nasadíte díly příslušenství.
- Nečistěte přístroj čistícími houbičkami, které zanechávají škrábance.
V případě uvolnění částíček houbičky a jejich kontaktu s elektrickými součástmi vzniká riziko zásahu elektrickým proudem.

- ⚠ Nenamáčejte pekárnu do vody ani jiných tekutin. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

⚠ Pozor! Riziko poškození přístroje!

- Přístroj používejte jen uvnitř budov.
- Přístroj nikdy nepokládejte na plynový či elektrický sporák a horkou troubu ani vedle těchto přístrojů.
- Používání příslušenství, které nebylo schváleno výrobcem, může vést k poškození přístroje. Přístroj může být používán pouze k účelu, pro který je určen. V opačném případě zanikají záruční práva.
- Tento přístroj odpovídá příslušným bezpečnostním ustanovením. Zkoušení, opravy a technickou údržbu smí provádět jen specializované prodejny. V opačném případě zaniká záruka.
- Nevytahujte zástrčku ze zásuvky škubáním za kabel.

⚠ Nebezpečí poranění!

- Před sejmutím jednotlivých dílů nechte přístroj vychladnout.
- Prodlužovací kabel uložte tak, aby přes něj nikdo nemohl klopýtnout nebo za něj zatáhnout.
- Aby se zabránilo nebezpečí klopýtnutí nebo jiné nehody, je přístroj vybaven jen krátkým síťovým kabelem.
- Tento přístroj není určen k tomu, aby jej používaly osoby (včetně dětí), které mají omezené fyzické, senzorické nebo duševní schopnosti či nedostatek zkušeností a/nebo znalostí, ledaže by jej používaly pod bezpečnostním dohledem zodpovědné osoby nebo by od ní obdržely pokyny, jak přístroj používat.
- Dohlížejte na děti, aby si nehrály s tímto přístrojem.
- Pozor, automatická pekárna se zahřívá na vysoké teploty. Přístroje se dotýkejte až po jeho vychladnutí nebo používejte chňapku na hrnce.
- Během používání pekárny nikdy neodstraňujte pečicí formu.

- Nepřemísťujte automatickou domácí pekárnu, pokud se v pečicí formě nachází horký nebo tekutý obsah, např. marmeláda. Nebezpečí popálení!
- Během používání se vyhněte kontaktu s rotujícím hnětacím hákem.
- Při nepoužívání a před každým čištěním přístroje vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Během používání pekárny mějte vždy uzavřené víko.

Schéma přístroje

- 1 Rukojeť
- 2 Víko přístroje
- 3 Průzor
- 4 Pečicí forma
- 5 Hnací hřídel
- 6 Větrací štěrbin
- 7 Displej
- 8 Ovládací panel
- 9 Programy pečení
- 10 Prostor na pečení

Příslušenství

- 11 Hnětací hák
- 12 Odměrný pohárek
- 13 Odstraňovač hnětacího háku
- 14 Odměrná lžička

**Pozor! Horký povrch!**

Tento symbol na automatické domácí pekárně Vás upozorňuje na nebezpečí popálenin.

Přehled obslužného panelu

- A** Tlačítko stupně zhnědnutí
- B** Tlačítko hmotnosti chleba
- Stupeň I: 700 g
- Stupeň II: 900 g
- C** Tlačítka času ▼ ▲
- D** Tlačítko Start/Stop
- E** Tlačítko volby programu

Rozsah dodávky

Automatická domácí pekárna KH 1172
 Hnětací hák
 Pečicí forma
 Měrná nádobka
 Měrná lžička
 Odstraňovač hnětacího háku
 Návod k obsluze
 Krátký návod
 Objednávkový list
 Recepty

Účel použití

Automatickou domácí pekárnu Bifinett použijte výhradně k pečení chleba a k výrobě marmelád/džemů v domácích podmínkách. Nepoužívejte přístroj k sušení potravin nebo předmětů. Automatickou domácí pekárnu nepoužívejte venku. Používejte jen příslušenství doporučené výrobcem. Nedoporučené příslušenství může přístroj poškodit.

Technické údaje

Jmenovité napětí: 220-240V~50Hz
 Příkon: 600 wattů

Vlastnosti

S automatickou pekárnou si můžete péci chleba podle chuti.

- Můžete vybírat mezi 11 různými programy.
- Můžete zpracovávat hotové pečicí směsi.
- Můžete si nechat uhnést těsto na chléb a vyrobit marmeládu.

Před prvním použitím

Likvidace obalového materiálu

Vybalte přístroj, odstraňte veškeré přepravní pojistky a obalový materiál zlikvidujte v souladu s předpisy platnými v místě Vašeho bydliště.

První čištění

Pečicí formu ④, hnětací hák ① a vnější plochu automatické domácí pekárny očistěte před použitím čistým, navlhčeným hadříkem. Nepoužívejte čisticí houbičky zanechávající škrábance ani abrazivní látky. Odstraňte ochrannou fólii z displeje ⑦.

Zahřívání

Dbejte prosím následujícího pokynu, než přístroj poprvé použijete:

⚠ Nebezpečí požáru!

Automatickou domácí pekárnu nenechávejte zahřívát s prázdnou pečicí formou ④ déle než 5 minut. Hrozí nebezpečí přehřátí.

❗ Poznámka:

Při prvním zahřátí vložte do pekárny pouze prázdnou formu na pečení ④. Zavřete víko přístroje ②.

Zvolte program Pečení, jak je popsáno v kapitole „Pečení chleba“, a stiskněte Start/Stop ⑩, aby se přístroj 5 minut zahříval.

Po 5 minutách stiskněte tlačítko Start/Stop ⑩ tak, abyste slyšeli signální tón, který tento proces ukončí. Jelikož jsou topné prvky lehce naolejovány, může dojít při prvním spuštění ke vzniku nepatrného zápachu. Tento zápach je neškodný a po krátké době vymizí. Zajistěte dostatečné větrání - otevřete například okno.

Přístroj nechte zcela vychladnout a ještě jednou otřete pečicí formu ④, hnětací hák ① a vnější plochu automatické domácí pekárny čistým, navlhčeným hadříkem.

Před pečením

Vyjmutí a nasazení pečicí formy

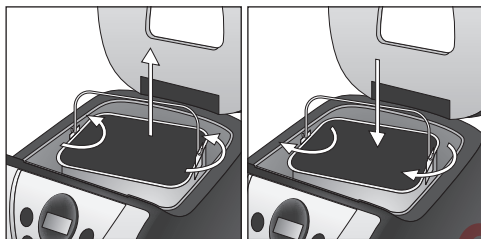
Chcete-li pečicí formu ④ vyjmout (obr. 1):

Pečicí formu ④ mírně natočte proti směru hodinových ručiček, abyste ji mohli vyzvednout z automatické domácí pekárny (označení „REMOVE ◁“ v prostoru na pečení ⑩).

Chcete-li pečicí formu ④ nasadit (obr. 2):

Pečicí formu ④ umístěte mírně šikmo na hnací hřídel.

Pečicí formu ④ natočte lehce ve směru hodinových ručiček, až se usadí rovně v prostoru na pečení ⑩ (označení „▷ LOCK“ v prostoru na pečení ⑩).



Obr. 1: Vyjmutí:

Obr. 2: Nasazení

Tipy pro pečení

Abyste byli při pečení úspěšní, dbejte prosím na následující:

- Pečicí formu ④ vyjměte před přidáním přísad z pláště přístroje. Dostanou-li se přísady do prostoru na pečení ⑩, může dojít v důsledku zahřátí topných hadů ke vzniku požáru.
- Přidávejte suroviny do pečicí formy vždy v uvedeném pořadí ④.

- Všechny suroviny by měly být zahřáté na pokojovou teplotu, aby droždí mohlo optimálně vzejít.
- Dbejte na přesnou míru surovin. Používejte k tomu například přiložený odměrný pohárek ⑫. Pomocí stupnic na odměrném pohárku ⑫ v mililitrech (ml) a uncích (oz) můžete odměřovat suroviny v různých měrných jednotkách. Již malé odchylky od množství uvedeného v receptu mohou ovlivnit výsledek pečení.

⚠ Nebezpečí požáru!

V žádném případě nepoužívejte větší množství, než je uvedeno. Příliš mnoho těsta může vykynout ven z pečicí formy ④ a způsobit vznik požáru na horkých topných hadech.

Ovládací panel

Displej ⑦

Základní nastavení

Základní nastavení se zobrazí po připojení přístroje do sítě. Tímto zobrazením je signalizována připravenost k provozu. Odpovídá programu Normální:

- Na displeji se zobrazí ⑦ „1 3:10“. Číslo „1“ udává, v jakém programu se nacházíte, „3:10“ je délka programu v hodinách a minutách.
- Poloha dvou šipek na horním okraji displeje ⑦ poskytuje informaci o zvoleném stupni zhnědnutí (levá šipka) a hmotnosti (pravá šipka). Základní nastavení po zapnutí přístroje je: hmotnost chleba 900 g a „střední stupeň zhnědnutí“.

Během provozu si můžete ověřit průběh programu na displeji ⑦ se zpětně jdoucími časovými údaji.

A Tlačítko stupně zhnědnutí

Pomocí tlačítka stupně zhnědnutí **A** nastavte požadovaný stupeň zhnědnutí: SVĚTLÝ  - STŘEDNÍ  - TMAVÝ .

Tuto funkci nelze zvolit u programů 8. Těsto a 9. Marmeláda.

B Tlačítko hmotnosti chleba

Tlačítkem hmotnosti chleba **B** můžete upravovat hmotnost chleba:

Pro menší hmotnost chleba od 700 g
Pro větší hmotnost chleba od 900 g

Tuto funkci nelze zvolit u programů 8. Těsto, 9. Marmeláda, 10. Koláče a 11. Pečení.

C Tlačítka času ▼ ▲

Pomocí tlačítek času můžete program spustit s časovou prodlevou.

i Upozornění:

- Programy, které mohou být spuštěny s časovou prodlevou, jsou uvedeny v tabulce „Časový průběh programů“.
- Programy Rychlý, Expres a Marmeláda nelze spouštět s časovou prodlevou.

Další informace naleznete v kapitole „Časová prodleva/funkce časovače“.

D Tlačítko Start/Stop

- Pro spuštění a ukončení programu stiskněte tlačítko Start/Stop **D**.
- Po stisknutí tlačítka Start/Stop **D** začne blikat dvojtečka mezi časovými údaji.
- Tlačítkem Start/Stop **D** můžete program přerušit v jakékoliv fázi: Držte tlačítko Start/Stop **D** stisknuté tak dlouho, dokud neuslyšíte signál. Na displeji **7** se zobrazí základní nastavení. Chcete-li použít jiný program, použijte tlačítko volby programu **E**.

E Tlačítko volby programu

Stiskněte tlačítko volby programu **E** abyste mohli přepínat mezi různými programy, které jsou podrobněji popsány v kapitole „Časový průběh programů“. Programy používejte pro následující typy příprav:

1. program Normální

Pro bílé a smíšené chleby převážně z pšeničné nebo žitné mouky. Chléb má kompaktní konzistenci. Zhnědnutí chleba nastavíte tlačítkem stupně zhnědnutí **A**.

2. program Bílý chleba

Pro přípravu zvláště kypřého bílého chleba.

3. program Celozrnný

Pro chleby z vydatnějších druhů mouky, např. z celozrnné pšeničné mouky a žitné mouky. Chléb je kompaktnější a těžší.

4. program Rychlý

Pro rychlou přípravu bílého a smíšeného chleba.

5. program Sladký

Pro chleby s přísadami z ovocných šráv, kokosových vloček, rozinek, sušeného ovoce, čokolády nebo s přidaným cukrem. Díky delší fázi kynutí se chléb stává lehčím a vzdušnějším.

6. program Bezlepkový

Pro chleby z bezlepkové mouky a bezlepkových směsí na pečení. Bezlepkové mouky potřebují delší dobu pro přijetí tekutin a mají jiné vlastnosti při vzházení těsta.

7. program Expres

Těsto v programu Expres vykyne podstatně rychleji a chleby jsou proto kompaktnější a méně kypřé. Pečení s časovou prodlevou není možné. U tohoto programu používejte vždy tekutiny zahřáté na ca 50 °C / 122 °F. Tento program je nejrychlejší ze všech pečících programů.

8. program Těsto (hnětení)

Pro výrobu droždového těsta na housky, pizzu nebo pletýnky. Pečení u tohoto programu odpadá.

9. program Marmeláda

Pro přípravu marmelád, džemů, želé a ovocných pomazánek.

10. program Koláč

U tohoto programu dojde k prohnětení přísad, k vykynutí a k pečení. Pro tento program používejte prášek na pečení.

11. program Pečení

Pro dopékání chlebů, které jsou příliš světlé nebo nejsou zcela propečené, nebo pro hotová těsta. Všechny programy hnětení a odpočinutí u tohoto programu odpadají. Chléb je udržován v teple až do jedné hodiny po ukončení pečení. Tím se zamezí tomu, aby chléb byl příliš vlhký.

Program 11 peče chléb po dobu 60 minut.

Pro předčasné ukončení programu „Pečení“ stiskněte tlačítko Start/Stop **⏻**, aby zazněl dlouhý signální tón. Pro vypnutí přístroje odpojte přístroj ze sítě.

❗ Poznámka:

Program Pečení nelze spustit, pokud přístroj dosud nevychladnul. Než budete chléb dopékat, vyčkejte na vychladnutí přístroje.

Funkce automatické domácí pekárny**Funkce signálního tónu**

Signální tón se ozývá

- při stisknutí všech programových tlačítek,
- v programech 1 až 7, aby bylo oznámeno, že v daném okamžiku lze přidat cereálie, ovoce, ořechy či jiné přísady,
- při dosažení konce programu
- Během fáze udržování teploty po skončení pečení se signál ozve několikrát za sebou.

Funkce opakování

Při výpadku proudu, který trvá déle než 10 minut, se musí automatická domácí pekárna spustit znovu. To lze uskutečnit pouze tehdy, pokud těsto nedošlo dále než do fáze hnětení.

V opačném případě se musí začít úplně znovu!

Při výpadku proudu, který trvá méně než 10 minut, pokračuje program automaticky z příslušné fáze (viz kapitola „Paměť“).

Paměť

Program po opětovném zapnutí po výpadku proudu, který netrval déle než ca 10 minut, automaticky pokračuje ze stejné fáze programu. Tato funkce paměti je koncipována pouze pro případ výpadku proudu.

❗ Poznámka:

Stisknutí tlačítka Start/Stop **⏻** ukončí program definitivně. V programu potom už není možné pokračovat.

Chybová hlášení

- Je-li na displeji ⑦ zobrazeno „HHH“ po spuštění programu, je teplota automatické domácí pekárny stále ještě příliš vysoká. Zastavte program a vytáhněte zástrčku ze sítě. Otevřete víko přístroje ② a nechte jej vychladnout, než jej znovu začnete používat.
- Není-li možné spustit nový program poté, co automatická domácí pekárna některý z programů již ukončila, je přístroj stále ještě příliš horký. V tomto případě se údaj na displeji vrátí do základního nastavení (program 1). Otevřete víko přístroje ② a nechte jej vychladnout, než jej znovu začnete používat.

i Poznámka:

Přístroj nelze spustit, dokud nevychladne.

- Je-li na displeji ⑦ zobrazeno „EEE“ po spuštění programu, automatickou domácí pekárnu nejprve vypněte a poté znovu zapněte, a to tak, že vytáhněte zástrčku ze sítě a poté ji znovu zasunete. Je-li chybové hlášení zobrazeno i nadále, obraťte se na zákaznický servis.

Pečení chleba

Doplňování přísad

- Hnětací hák ⑪ nasadte na hnací hřídel ⑤.
- Do pečicí formy ④ přidejte přísady. Přísady musí být do pečicí formy ④ přidávány v pořadí podle receptu. Dbejte na to, aby zvenčí na pečicí formě ④ neulpívaly nečistoty.

Nasazování pečicí formy

Pečicí formu ④ umístěte mírně šikmo na hnací hřídel. Pečicí formu ④ natočte lehce ve směru hodinových ručiček, až se usadí rovně v prostoru na pečení ⑩ (označení „▷ LOCK“ v prostoru na pečení ⑩).

Zapínání

- Zástrčku zastrčte do předpisově instalované zásuvky s chráněnými kontakty.

Volba programu

- Zvolený program vyberte tlačítkem volby programu ⑤.
- Zvolené zhnědnutí vyberte tlačítkem stupně zhnědnutí ①.
- Zvolenou hmotnost chleba vyberte tlačítkem hmotnosti chleba ③.
- Chcete-li program okamžitě spustit, stiskněte tlačítko Start/Stop ⑩.

Časová prodleva/funkce časovače

- Zvolený program vyberte tlačítkem volby programu ⑤.
- Zvolené zhnědnutí vyberte tlačítkem stupně zhnědnutí ①.
- Zvolenou hmotnost chleba vyberte tlačítkem hmotnosti chleba ③.
- Tlačítka času ⑥ můžete posunout spuštění programu.
- K času, který byl automaticky zadán v příslušném programu, přičtete hodiny a minuty, po jejichž uplynutí má být program ukončen. Zohledněte případně také dobu jedné hodiny pro uchování teploty (po ukončení pečení)!

S funkcí časové prodlevy lze program ukončit nejpozději 13 hodin po spuštění programu.

⚠ Výstraha!

Chcete-li péci určitý chléb s časovou prodlevou, vyzkoušejte příslušný recept nejprve za dohledu, abyste se ujistili, že poměr přísad odpovídá, že těsto není příliš tuhé nebo řídké a že množství není příliš velké, aby případně nepřeteklo. Nebezpečí požáru!

Příklad

Běžný smíšený chleba se středním stupněm zhnědnutí a vyšší hmotností má být pečen s časovou prodlevou. V tomto případě zvolte nejprve program 1 **E**, střední stupeň zhnědnutí **A** a hmotnost chleba 900 g **B** (větší hmotnost chleba). Mějme za to, že je 8 hodin a Váš chléb má být hotov v 17.30, tedy za 9 hodin a 30 minut. Stiskněte tlačítka času **C** tak, abyste nastavili 9.30, jelikož se jedná o časový posun v délce 9 hodin a 30 minut od „nynějšíka“ (8.00 hodin) do doby ukončení programu. Při pečení s časovou prodlevou nepoužívejte přísady, které podléhají zkáze, jako je mléko, vejce, ovoce, jogurt, cibule atd.

- Pro spuštění programu stiskněte tlačítka Start/Stop **D**.

Míchání a hnětení těsta

Automatická domácí pekárna mísí a hněte těsto v souladu s příslušným pečicím programem (viz tabulka).

Tip: Po pětiminutové fázi hnětení zkontrolujte konzistenci těsta. Mělo by mít vlastnosti měkké přilnavé hmoty. Pokud je příliš suché, přidejte trochu tekutiny. Je-li příliš vlhké, přidejte trochu mouky (podle potřeby jednou nebo vícekrát po 1/2 - 1 čajové lžičce).

Tip: Pokud hnětací hák **1** vyjmete po posledním hnětení těsta, nebude chléb při vyndávání z pečicí formy **4** roztrhaný. Za tímto účelem musíte přerušit program pečení.

- Chcete-li přerušit pečicí program, vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Nestiskávejte tlačítka Start/Stop **D**.
- Otevřete víko přístroje **2** a vyjměte pečicí formu **4**. Pomoučenými rukama můžete vyjmout těsto a odstranit hnětací hák **1**.
- Vložte těsto opět do formy na pečení **4**, formu vložte znovu do pekárny a zavřete víko přístroje **2**.
- Zastrčte zástrčku do zásuvky. Pečicí program bude automaticky pokračovat.

i Poznámka:

Přerušení nesmí trvat déle než 10 minut! V opačném případě nebude pečicí program pokračovat.

Kynutí těsta

Po posledním hnětení vytvoří automatická domácí pekárna optimální teplotu k vykynutí těsta. Během této doby nechte víko přístroje **2** bezpodmínečně uzavřené.

Pečení**⚠ Nebezpečí popálení!**

Během pečení víko přístroje **2** nikdy neotevírejte.

i Upozornění

Během pečení víko přístroje **2** nikdy neotevírejte. Chléb se může zbořit.

Automatická domácí pekárna reguluje teplotu a čas pečení automaticky. Pokud by byl chléb po ukončení pečicího programu ještě příliš světlý, můžete ho dopéci v programu Pečení.

- Tiskněte tlačítko Start/Stop **1** tak dlouho, až zazní signální tón. Přístroj pak nechte vychladnout při otevřeném víku přístroje **2**.
- Stiskněte několikrát tlačítko volby programu **5**, abyste zvolili program Pečení.
- Pro spuštění programu Dopékání stiskněte tlačítko Start/Stop **1**.
- Je-li dosaženo požadovaného stupně zhnědnutí, stiskněte tlačítko Start/Stop **1**, aby se ozval signální tón a pečení mohlo být ukončeno.

Udržování teploty

Je-li pečení ukončeno, ozve se několikrát signální tón, který znamená, že chléb nebo jiný pokrm může být vyjmut. Na displeji se zobrazí **7** „0:00“. Zároveň začíná fáze udržování teploty, která trvá jednu hodinu. Výjimkou jsou programy Těsto a Marmeláda.

Konec programu

⚠ Varování

Než otevřete víko přístroje **2**, vytáhněte zástrčku ze sítě, aby nedošlo k neúmyslnému spuštění přístroje. Nebezpečí poranění!

⚠ Varování

Pokud přístroj nepoužíváte, vytahujte jej vždy ze sítě, čímž eliminujete nebezpečí poškození přístroje v důsledku zkratu, bouřkových jevů nebo kolísání napětí.

- Po ukončení programu vyjměte pečicí formu **4** pomocí chňapky na hrnce.

⚠ Varování

Používejte vždy chňapku na hrnce, chcete-li vyjmout pečicí formu **4** z automatické domácí pekárny.

- Obráťte pečicí formu **4** vzhůru nohama. Pokud chléb ihned nevypadne na rošt, pohybujte hnací hřídelí **5** zespoda několikrát sem a tam, dokud chléb nevypadne.

Pokud zůstane hnětací hák **11** stále vězet v chlebu, použijte přiložený odstraňovač hnětacího háku **13**:

- Ved'te jej podél spodní strany dosud teplého chleba do kulatého otvoru hnětacího háku **11** a odstraňovač hnětacího háku **13** pootočte na spodním okraji hnětacího háku **11**.
- Poté táhněte hnětací hák **11** pomocí odstraňovače hnětacího háku **13** opatrně nahoru. Při tom vidíte, na kterém místě v chlebu se nachází křídlo hnětacího háku **11**.
- Na tomto místě chléb lehce nařízněte a hnětací hák **11** vytáhněte.

⚠ Upozornění

Nepoužívejte kovové předměty, které mohou poškrábat antiadhezní vrstvu.

Ihned po vyjmutí chleba opláchněte pečicí formu **4** teplou vodou. Zabráňte zatvrdnutí hnětacího háku **11** na hnací hřídeli **5**.

Před požitím chleba jej nechte 15-30 minut vychladnout.

⚠ Pozor!

Před naříznutím chleba se vždy přesvědčte, zda se v těstu nenachází hnětací hák **11**. Hnětací hák **11** byste tak mohli poškodit.

Čištění a údržba

Varování

Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj zcela vychladnout. Chraňte přístroj před stříkacími a vlhkostmi, protože ty mohou mít za následek elektrickou ránu. Dodržujte prosím také bezpečnostní pokyny.

POZOR

Díly přístroje, resp. příslušenství nejsou vhodné pro mytí v myčkách!

Těleso, víko, pečicí prostor

- Odstraňte všechny zbytky z prostoru na pečení **10** pomocí vlhkého hadříku nebo lehce navlhčené měkké houbičky.
 - Také plášť a víko otřete pouze vlhkým hadříkem nebo houbičkou.
- Vnitřní prostor dobře osušte.

Pečicí forma a hnětací hák

Povrch pečicí formy **4** a hnětacího háku **11** je opatřen antiadhezní vrstvou.

Při čištění nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, abrazivní prostředky nebo předměty, které mohou způsobit škrábance na povrchu.

Vlhkost a pára může postupem času změnit vzhled povrchu. To však není na závadu funkčnosti ani to neznamená snížení kvality.

Před čištěním pečicí formy **4** a hnětacího háku **11** vyjměte tyto části z prostoru na pečení **10**. Vnější stranu pečicí formy **4** otřete vlhkým hadříkem.

POZOR

Pečicí formu **4** nikdy neponořujte do vody ani do jiných tekutin. Tím byste způsobili nevratné poškození pečicí formy **4**.

Vnitřek pečicí formy **4** čistěte teplou mýdlovou vodou. Pokud je hnětací hák **11** zaseknut a těžce se uvolňuje, naplňte pečicí formu **4** na dobu zhruba 30 minut horkou vodou.

Je-li nasazovací držák v hnětacím háku **11** ucpaný, můžete jej opatrně očistit dřevěnou špachličkou. Nepoužívejte k čištění pekárny žádné chemické čisticí prostředky ani ředidla.

Příslušenství

Příslušenství (odměrný pohárek **12**, odměrná lžička **14** a odstraňovač hnětacího háku **15**) čistěte jemným mýdlovým roztokem a poté jej důkladně opláchněte.

Při čištění nepoužívejte agresivní čisticí nebo abrazivní prostředky. Mohly by příslušenství poškodit.

Zneškodnění



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu.



Na tento výrobek se vztahuje evropská směrnice 2002/96/ES.

Nechte přístroj zlikvidovat v autorizované provozovně nebo v místním zařízení na likvidaci podobných výrobků.

Dodržujte aktuálně platné předpisy.

V případě pochybností se spojte s nejbližší provozovnou, která likviduje podobné výrobky.



Také všechny obalové materiály zlikvidujte v souladu s ekologickými předpisy.

Záruka a servis

Na tento přístroj poskytujeme záruku 3 roky od data zakoupení. Přístroj byl vyroben s nejvyšší pečlivostí a před odesláním prošel výstupní kontrolou. Uschovejte si, prosím, pokladní lístek jako doklad o nákupu. V případě uplatňování záruky se prosím telefonicky spojte se servisem. Pouze tak vám můžeme zajistit bezplatné zaslání vašeho zboží. Záruční plnění se vztahuje pouze na vady materiálu nebo výrobní závady, nikoliv však na opotřebované díly nebo poškození rozbitných součástí, např. spínačů nebo akumulátorů. Výrobek je určen výhradně pro soukromé použití, nikoliv pro podnikatelské účely. Při nesprávném a neodborném využívání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají. Vaše práva vyplývající ze zákona touto zárukou nejsou omezena.

**CZ Ing. Martin Šimák, zprostředkovatel
servisu výrobků Kompernass**

Malešické nám.1
108 00 Praha 10
Hotline: 800 400 235
Fax: 271 722 939
e-mail: support.cz@kompernass.com

Dovozce

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Časový průběh programů

Č. programu	1		2		3		4		5		6	
	Normální		Bílý chleba		Celozrnný		Rychlý		Sladký		Bezlepkový	
Velikost chleba	700 g	900 g	700 g	900 g	700 g	900 g	700 g	900 g	700 g	900 g	700 g	900 g
Časovač (max.)	13 hod.	13 hod.	13 hod.	13 hod.	13 hod.	13 hod.	-		13 hod.	13 hod.	13 hod.	13 hod.
Stupeň zhnědnutí	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Signální tón pro přidání přísad	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Celkový čas v hod.	3:00	3:10	3:30	3:40	3:40	3:50	1:55	1:58	3:05	3:10	3:15	3:30
Všechny další časové údaje jsou v minutách												
Hnětení 1	10	11	16	18	9	10	7		10		12	
Kynutí těsta 1	23	28	35	40	20	25	6		20	22	20	
Signální tón (přidávání přísad během druhé fáze hnětení)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Časový údaj na displeji	ca 2:20	ca 2:23	ca 2:27	ca 2:30	ca 3:06	ca 3:10	ca 1:37	ca 1:40	ca 2:31	ca 2:28	ca 2:48	ca 2:53
Hnětení 2	12	13	17		18	20	10	10	15		13	
Kynutí těsta 2	35		30		55		15	15	35		50	
Kynutí těsta 3	40		50		60		-	-	50		50	
Pečení	60	63	62		58	60	62	65	55	58	60	65
Časový údaj na displeji	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00
Udržování teploty	60		60		60		60		60		60	

Č. programu	7		8	9	10	11
	Expres		Těsto	Marmeláda	Koláč	Pečení
Velikost chleba	700 g	900 g	-	-	-	-
Časovač (max.)	-	-	13 hod.	-	13 hod.	-
Stupeň zhnědnutí	✓	✓	-	-	✓	✓
Signální tón pro přidání přísad	✓	✓	-	-	-	-
Celkový čas v hod.	0:59	1:15	1:30	1:20	1:28	1:00
Všechny další časové údaje jsou v minutách						
Hnětení 1	11	12	20	-	15	-
Kynutí těsta 1	-	-	-	15	8	-
Signální tón (přidávání přísad během druhé fáze hnětení)	✓	✓	-	-	-	-
Časový údaj na displeji	ca 0:54	ca 1:10	-	-	-	-
Hnětení 2	-	-	-	45	-	-
Kynutí těsta 2	-	-	30	-	-	-
Kynutí těsta 3	10	20	40	20	-	-
Pečení	38	43	-	-	65	60
Časový údaj na displeji	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00
Udržování teploty	60		-	-	60	60

Odstranění závad automatické domácí pekárny

Co dělat, pokud hnětací hák ⑪ zůstane po pečení vězet v pečicí formě ④?	Do pečicí formy ④ nalijte horkou vodu a otočte hnětacím hákem ⑪, abyste uvolnili ztvrdliny pod ním.
Co se stane, zůstane-li hotový chléb v automatické domácí pekárně?	Funkce udržování teploty zajistí, že chléb bude ca 1 hodinu uchován teplý a bude chráněn před vlhkostí. Zůstane-li chléb v pekárně déle než 1 hodinu, může zvlhnout.
Je pečicí forma ④ vhodná do myčky na nádobí?	Ne. Pečicí formu ④ i hnětací hák ⑪ opláchněte v ruce.
Proč se těsto nepromíchává, ačkoli motor běží?	Zkontrolujte, zda hnětací hák ⑪ i pečicí forma ④ správně zaklaply.
Co dělat, když hnětací hák ⑪ zůstane vězet v chlebu?	Odstraňte hnětací hák ⑪ pomocí odstraňovače hnětacího háku ⑬.
Co se stane při výpadku proudu v průběhu programu?	Při výpadku proudu, který netrvá déle než 10 minut, spustí automatická domácí pekárna naposledy zvolený program.
Jak dlouho trvá pečení chleba?	Přesné časy si prosím vyhledejte v tabulce „Časový průběh programů“.
Jakou velikost chleba mohu upéct?	- Pomocí pečicí formy ④ můžete péci tyto velikosti chleba: - Chléb o hmotnosti 700 g - Chléb o hmotnosti 900 g
Proč se při pečení s časovou prodlevou nesmí používat čerstvé mléko?	Čerstvé potraviny, např. mléko nebo vejce, se mohou zkazit, jsou-li v přístroji příliš dlouho.
Přístroj rozseká přidané rozinky.	Chcete-li se vyhnout rozdrčení přísad, např. ovoce nebo ořechů, přidávejte je do těsta až po zaznění signálu.

Co dělat, když z pečicího prostoru 10 nebo větracích šěrbin 6 vychází dým?	Okamžitě vytáhněte zástrčku ze sítě. Počkejte, až přístroj vychladne, vyjměte pečicí formu 4. Očistěte vnější stranu pečicí formy 4 i pečicí prostor 10, jelikož dým je pravděpodobně způsoben usazenými nečistotami. Pokud nejsou nečistoty v pečicím prostoru 10 ani na vnější straně pečicí formy 4, přístroj znovu nezapínejte. Kontaktujte zákaznický servis.
Co se stalo, když přísady nejsou správně promíchány nebo když chleba není správně propečen?	• Byl zvolen špatný program. • Tlačítko Start/Stop 1 bylo stisknuto během provozu přístroje. • Během provozu přístroje se vyskytl delší výpadek proudu. • Víko přístroje 2 bylo během provozu několikrát otevřeno. • Hnětací hák 11 je zablokován. Odstraňte přísady a použijte je ještě jednou. Vyjměte pečicí formu 4 a zkontrolujte, zda se hnací hřídel 5 otáčí. Pokud tomu tak není, obraťte se na zákaznický servis.
Proč displej 7 ukazuje „H:HH“ a přístroj se nedá spustit?	• Přístroj je po předchozím pečení ještě příliš horký. Stiskněte tlačítko Start/Stop 1, aby se na displeji 7 objevilo základní nastavení. Přístroj nechte při otevřeném víku 2 asi 20 minut vychladnout. Poté můžete přístroj normálně obsluhovat.

OBSAH	STRANA
bezpečnostné pokyny	82
Súčasti zariadenia	83
Obsah dodávky	84
Používanie v súlade s účelom použitia	84
Technické údaje	84
Vlastnosti	84
Pred prvým použitím	84
Pred pečením	85
Ovládací panel	85
Funkcie domácej pekárničky	87
Chybové hlásenia	88
Pečenie chleba	88
Vkladanie surovín	88
Vloženie nádoby na pečenie	88
Zapnutie	88
Voľba programu	88
Neskoršie spustenie, funkcia časovača	88
Miešanie a miesenie cesta	89
Kysnutie cesta	89
Pečenie	89
Udržiavanie v teple	90
Koniec programu	90
Čistenie a údržba	91
Likvidácia	91
Záruka a servis	92
Dovozca	92
Časový priebeh programov	93
Odstraňovanie chýb pekárničky	95

Uschovajte si tento návod na použitie v budúcnosti – a pri odovzdávaní prístroja tretej osobe odovzdajte aj návod!

AUTOMAT NA PEČENIE CHLEBA KH 1172

bezpečnostné pokyny ⚠

- Pred používaním prístroja si najprv prečítajte celý návod na používanie!
- Nebezpečenstvo zadusení! Deti sa môžu zadusiť pri nesprávnom používaní baliacich materiálov. Zlikvidujte ich ihneď po vybalení alebo ich uschovajte na mieste, ktoré je deťom neprístupné.
- Po vybalení skontrolujte pekárničku chleba, či sa počas dopravy nepoškodila. V prípade potreby sa obráťte na vášho dodávateľa.
- Postavte prístroj na suché, rovné a teplu odolné miesto.
- Neumiestňujte zariadenie do blízkosti plynových horákov, elektrických sporákov alebo iných zdrojov tepla.
- Neumiestňujte zariadenie do blízkosti horľavých materiálov, explozívnych a/alebo horľavých plynov. Od iných predmetov treba dodržať minimálny odstup 10 cm.
- Zariadenie nepoužívajte na skladovanie potravín alebo riadu.
- Tento spotrebič nepoužívajte s externými spínacími hodinami, alebo so samostatným diaľkovým ovládacím systémom.

⚠ Nebezpečenstvo požiaru!

- Dajte pozor na to, aby vetracie otvory prístroja neboli zakryté.
- Pred pripojením skontrolujte, či druh a napätie elektrickej siete zodpovedajú údajom na typovom štítku.
- Nikdy nezakrývajte prístroj utierkou alebo iným materiálom. Horúčava a para musia mať voľný priechod. Môže dôjsť k požiaru, ak prístroj zakryjete horľavým materiálom alebo s takým príde do styku (napr. záclony).

- Program pečenia spúšťajte len s vloženou nádobou na pečenie.
- Na zariadenie nekladte žiadne predmety, ani ho nezakrývajte. Hrozí nebezpečenstvo požiaru!
- Nikdy nekladajte hliníkové fólie ani iné kovové predmety do pekárničky. Môže to viesť ku skratu. Hrozí nebezpečenstvo požiaru!
- Nikdy nepoužívajte prístroj bez nádoby alebo s prázdnu nádobou na pečenie.

⚠ Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

- Pred každým použitím skontrolujte sieťovú šnúru a zástrčku. Keď sa sieťová šnúra tohto prístroja poškodí, musí ju vymeniť výrobca, jeho servis alebo iná podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo ohrozeniu.
- Kábel napájania zo siete ved'te tak, aby neprechádzal cez ostré hrany alebo v blízkosti horúcich plôch a predmetov. Mohla by sa tým poškodiť izolácia kábla.
- Poškodenú sieťovú šnúru alebo zástrčku nechajte ihneď vymeniť oprávnenému odborníkovi alebo v zákazníckom servise, aby ste sa vyhlí ohrozeniu zdravia.
- Ak použijete predlžovaciu šnúru, musí maximálny prípustný výkon tejto šnúry zodpovedať výkonu pekárničky.
- Keď prístroj nepoužívate, a podobne aj pred čistením, vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skôr ako vyberiete časti príslušenstva alebo ich vkladáte, nechajte zariadenie vychladnúť a vytiahnite zástrčku zo siete.
- Zariadenie nečistite špongiou, ktorá zanecháva škrabance. Keď sa uvoľnia časti špongíe a prídu do styku s elektrickými časťami zariadenia, hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.



- Neponárajte domácu pekárničku do vody ani do iných kvapalín. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

⚠ Pozor! Poškodenia na prístroji!

- Prístroj používajte len vo vnútri budov.
- Prístroj nikdy nekladte na alebo vedľa plynového alebo elektrického sporáka alebo horúcej rúry.
- Používanie príslušenstva neodporúčaného výrobcom môže viesť k poškodeniam. Prístroj používajte len na účely, na ktoré bol určený. Inak zaniknú nároky na záruku.
- Tento prístroj zodpovedá príslušným bezpečnostným predpisom. Kontroly, opravy a technickú údržbu môže vykonávať len kvalifikovaný personál predajcu. Inak zaniknú nároky na záruku.
- Zástrčku nevyťahujte zo zásuvky ťahom za šnúru.

⚠ Riziko poranenia!

- Pred vyberaním jednotlivých dielov nechajte prístroj vychladnúť.
- Uložte predlžovací kábel tak, aby sa oň nikto nemohol potknúť, ani zaň nechtiac potiahnuť.
- Aby sa predišlo zakopnutiu a úrazu, je zariadenie vybavené len krátkym sieťovým káblom.
- Tento prístroj nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností alebo nedostatkom znalostí, len za predpokladu, že budú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť, alebo od nej dostanú pokyny, ako sa má prístroj používať.
- Na deti treba dozerať, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať s prístrojom.
- Pozor, automatická pekárnica chleba bude horúca. Prístroja sa dotýkajte, až keď vychladne, alebo použite chňapku.
- Nikdy nevyberajte nádobu na pečenie počas prevádzky.

- Neprenášajte domácu pekárnicu, keď je v nádobe na pečenie horúci alebo tekutý obsah, napríklad džem. Nebezpečenstvo popálenia!
- Dávajte pozor, aby ste pri používaní neprišli do styku s rotujúcim hákom na miesenie.
- Zástrčku vytiahnite zo siete, ak zariadenie nepoužívate alebo pred každým čistením.
- Vždy počas prevádzky zatvorte kryt.

Súčasti zariadenia

- ❶ Držadlo
- ❷ Veko prístroja
- ❸ Pozorovacie okienko
- ❹ Nádoba na pečenie
- ❺ Hnací hriadeľ
- ❻ Vetracie otvory
- ❼ Displej
- ❽ Ovládací panel
- ❾ Programy pečenia
- ❿ Priestor na pečenie

Príslušenstvo

- ❶ Miesiaci hák
- ❷ Odmerná nádoba
- ❸ Vyberač miesiacich hákov
- ❹ Odmerná lyžica

**Pozor! Horúci povrch!**

Tento symbol na domácej pekárnici vás varuje pred nebezpečenstvom popálenia.

Prehľad ovládacieho panela

- ❶ Tlačidlo Stupeň zhnednutia
- ❷ Tlačidlo Hmotnosť chleba
- Stupeň I: 700 g
- Stupeň II: 900 g
- ❸ Tlačidlá Čas ▼ ▲
- ❹ Tlačidlo Štart/Stop
- ❺ Tlačidlo Voľba programu

Obsah dodávky

Domáca pekárnica KH 1172
Miesiaci hák
Nádoba na pečenie
Odmerka
Odmerná lyžica
Vyberač hnetacích hákov
Návod na používanie
Stručný návod
Objednávkový list
Receptár

Používanie v súlade s účelom použitia

Pekárnicu chleba Bifinett používajte iba na pečenie chleba a výrobu marmelády alebo džemu pre potreby domácnosti.
Nepoužívajte prístroj na sušenie potravín alebo iných predmetov. Nepoužívajte domácu pekárnicu vo vonkajšom prostredí.
Používajte len výrobcom odporúčané príslušenstvo. Nedoporučené príslušenstvo môže zariadenie poškodiť.

Technické údaje

Menovité napätie: 220 - 240 V, 50 Hz
Príkon: 600 W

Vlastnosti

Automatická domáca pekárnica chleba umožňuje piecť chlieb podľa vašej chuti.

- Môžete si vybrať spomedzi 11 rôznych programov.
- Môžete spracovať hotové zmesi na pečenie.
- Môžete si nechať vymiesť chlebové cesto a vyrobiť lekvár.

Pred prvým použitím

Likvidácia obalového materiálu

Vybalte prístroj, odstráňte všetky prepravné poistky a zlikvidujte obalový materiál podľa platných predpisov.

Prvé čistenie

Pred zapnutím utrite nádobu na pečenie ④, miesiaci hák ⑪ a vonkajšie plochy domácej pekárničky čistou vlhkou handrou. Nepoužívajte žiadne čistiace špongie ani abrazívne prostriedky, ktoré zanechávajú škvrance. Odstráňte ochrannú fóliu z displeja ⑦.

Zohriatie

Pri prvom uvedení do prevádzky dodržte tento pokyn:

⚠ Nebezpečenstvo požiaru!

Nenechajte domácu pekárnicu zohrievať dlhšie než 5 minút s prázdnu nádobou na pečenie ④. Hrozí nebezpečenstvo prehriatia.

ⓘ Upozornenie:

Prázdnu formu na pečenie vložte ④ do prístroja len pri prvom zohrievaní. Zatvorte veko prístroja ②. Zvoľte program pečenie, ako je uvedené v kapitole „Pečenie chleba“, a potom stlačte tlačidlo Štart/Stop ①, aby sa prístroj 5 minút zohrieval. Po 5 minútach stlačte tlačidlo Štart/Stop ①, až zaznie pípnutie, aby ste tento proces prerušili. Pretože sú vyhrievacie prvky mierne naolejované, môžete pri prvom zapnutí ucítiť mierny zápach. Tento zápach je neškodný a po chvíli prestane. Zabezpečte dostatočné vetranie, napr. otvorte okno.

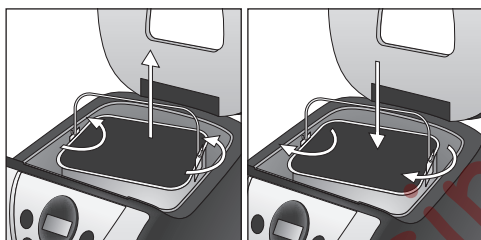
Nechajte prístroj celkom vychladnúť a ešte raz utrite formu na pečenie ④, miesiaci hák ⑪ a vonkajšie plochy domácej pekárničky čistou, vlhkou handrou.

Pred pečením

Vyberanie a vkladanie nádoby na pečenie

Ak chcete nádobu na pečenie ④ vybrať (obr. 1): Otočte nádobu na pečenie ④ trošku proti smeru hodinových ručičiek, až ju môžete z domácej pekárničky zdvihnúť (značka „REMOVE ◁“ v priestore na pečenie ⑩).

Ak chcete nádobu na pečenie ④ vložiť (obr. 2): Nasadte nádobu na pečenie ④ mierne šikmo na hnací hriadeľ. Otočte nádobu na pečenie ④ trošku v smere hodinových ručičiek, až sedí rovno v priestore na pečenie ⑩. (značka „▷ LOCK“ v priestore na pečenie ⑩).



Obr. 1: Vyberanie:

Obr. 2: Vkladanie

Tipy na pečenie

Pre úspešné pečenie majte na pamäti tieto fakty:

- Pred vkladáním prísad vyberte nádobu na pečenie ④ z prístroja. Keby sa suroviny dostali do priestoru na pečenie ⑩, zahriatím vyhrievacích špirál by mohlo dôjsť k požiaru.
- Suroviny vkladajte do nádoby na pečenie ④ vždy v predpísanom poradí.

- Všetky suroviny majú byť zahriate na izbovú teplotu, aby sa dosiahol optimálny priebeh kysnutia.
- Dbajte na správne množstvá surovín. Za tým účelom používajte napríklad dodanú odmernú nádobu ⑫. Pomocou stupnice na odmernej nádobe ⑫ v mililitroch (ml) a unciach (oz) môžete odmerať suroviny v rôznych merných jednotkách. Už nepatrné odchýlky od množstiev určených v recepte môžu ovplyvniť výsledok pečenia.

⚠ Nebezpečenstvo požiaru!

V žiadnom prípade nepoužívajte väčšie než uvedené množstvá. Príliš mnoho cesta môže pretiecť cez okraj formy na pečenie ④ a na horúcich špirálach spôsobiť požiar.

Ovládací panel

Displej ⑦

Základné nastavenie

Základné nastavenie sa zobrazí, len čo prístroj pripojíte k sieti. Týmto zobrazením sa signalizuje pripravenosť prístroja. Zodpovedá programu Normálny:

- Na displeji sa zobrazí ⑦ „1 3:10“. Číslo „1“ ukazuje, aký program je nastavený, „3:10“ je trvanie programu v hodinách a minútach.
- Poloha dvoch šípok na hornom okraji displeja ⑦ informuje o zvolenom stupni zhnednutia (ľavá šípka) a hmotnosti chleba (pravá šípka). Základné nastavenie po zapnutí je: hmotnosť chleba 900 g a „stredný stupeň zhnednutia“.

Počas prevádzky sa dá priebeh programu odčítať na dozadu bežiacom časovom údají na displeji ⑦.

A Tlačidlo Stupeň zhnednutia

Tlačidlom Stupeň zhnednutia **A** požadovaný stupeň zhnednutia chleba: SVETLÝ  - STREDNÝ  - TMAVÝ .

Táto funkcia sa nedá použiť pri programoch 8. Cesto a 9. Lekvár.

B Tlačidlo Hmotnosť chleba

Tlačidlom Hmotnosť chleba **B** môžete meniť hmotnosť chleba:

Pre menší chlieb o hmotnosti 700 g

Pre väčší chlieb o hmotnosti 900 g

Táto funkcia sa nedá použiť pri programoch 8. Cesto, 9. Lekvár, 10. Koláč a 11. Pečenie.

C Tlačidlá Čas ▼ ▲

Tlačidlami Čas môžete spustiť program s časovým oneskorením.

i Pokyny:

- Programy, ktoré sa dajú spustiť s časovým oneskorením, sú uvedené v tabuľke „Časový priebeh programov“.
- Program Rýchly, Expres, a Lekvár sa nedajú spustiť s časovým oneskorením.

Ďalšie informácie nájdete v kapitole „Časové oneskorenie, funkcia časovača“.

D Tlačidlo Štart/Stop

- Pre spustenie a zastavenie programu stlačte tlačidlo Štart/Stop **D**.
- Len čo stlačíte tlačidlo Štart/Stop **D**, rozbliká sa dvojbodka medzi časovými údajmi.
- Tlačidlom Štart/Stop **D** môžete program v ktoromkoľvek mieste prerušiť: Držte tlačidlo Štart/Stop **D** stlačené dovtedy, kým nezačujete pípanie. Na displeji **7** sa zobrazí základné nastavenie. Keď chcete použiť iný program, zvolte ho tlačidlom Voľba programu **E**.

E Tlačidlo Voľba programu

Stlačte tlačidlo Voľba programu **E**, ak chcete prepínať medzi rôznymi programami, ktoré sú podrobne opísané v tabuľke „Časový priebeh programov“. Programy používajte pre nasledujúce účely:

1. Program Normálny

Na biele a pšenično-ražné chleby, ktoré pozostávajú hlavne z pšeničnej alebo ražnej múky. Chlieb má kompaktnú konzistenciu. Zhnednutie chleba nastavíte tlačidlom Stupeň zhnednutia **A**.

2. Program Biely chlieb

Pre prípravu obzvlášť kypného bieleho chleba.

3. Program Celozrnný

Na chleby zo silnejších druhov múk, napr. celozrnná pšeničná a ražná múka. Chlieb bude kompaktnější a ťažší.

4. Program Rýchly

Na rýchlu prípravu bieleho a zmesového chleba.

5. Program Sladký

Na chleby s prísadami ovocných štiav, strúhaného kokosu, hrozienok, suchého ovocia, čokolády alebo s pridaním cukru. Vďaka dlhšej fáze kysnutia je chlieb ľahší a vzdušnejší.

6. Program Bezlepkový

Pre chleby z bezlepkových múk a zmesí na pečenie. Bezlepkové múky potrebujú viac času na prijatie tekutín a majú iné vlastnosti pri miesení.

7. Program Expres

Cesto kysne v programe Expres výrazne kratšie a chleby sú preto kompaktnější a menej kypné. Časová predvoľba nie je možná. Pri tomto programe používajte vždy tekutiny zohriate asi na 50 °C. Tento program je najrýchlejší zo všetkých programov pečenia.

8. Program Cesto (miesenie)

Na prípravu kvasnicového cesta na žemle, pizzu alebo pletenky. Samotné pečenie pri tomto programe odpadá.

9. Program Lekvár

Na prípravu marmelád, džemov, želé a ovocných pomazánok.

10. Program Koláč

Suroviny sa v tomto programe miesia, nechajú vykysnúť a upečú. Pri tomto programe používajte prášok do pečiva.

11. Program Pečenie

Na dopečenie chlebov, ktoré sú príliš svetlé alebo nie sú úplne dopečené alebo na hotové cestá. Pri tomto programe odpadajú všetky procesy miesenia a kysnutia. Chlieb sa udržiava teplý až jednu hodinu po ukončení pečenia. Tým sa zabráni tomu, aby bol chlieb príliš vlhký.

Program 11 pečie chlieb po dobu 60 minút.

Ak chcete program „Pečenie“ predčasný ukončiť, stlačte tlačidlo Štart/Stop **⏏**, kým nebudete počuť dlhý signálny tón. Prístroj vypnete odpojením od elektrickej siete.

ⓘ Upozornenie:

Program Pečenie sa nedá spustiť, kým nie je prístroj celkom vychladnutý. Pred dopečením chleba vyčkajte, kým prístroj celkom vychladne.

Funkcie domácej pekárničky

Zvuková signalizácia

Pípnutie zaznie:

- pri stlačení ktoréhokoľvek programového tlačidla,
- v programoch 1 až 7 preto, aby prístroj oznámil, že teraz možno pridať jadierka, ovocie, orešky a iné prísady,
- pri ukončení programu
- počas udržiavania teploty po skončení pečenia zaznie pípnutie niekoľkokrát za sebou.

Opakovanie

Pri výpadku prúdu dlhšom ako 10 minút sa musí domáca pekárnička znova spustiť. To je praktické len vtedy, keď cesto pri prerušení procesu nie je ďalej než vo fáze miesenia.

Inak sa musí začať od začiatku! Pri výpadku prúdu kratšom ako 10 minút program automaticky pokračuje od daného miesta (pozri kapitola „Pamäť“).

Funkcia pamäte

Pri prerušení dodávky elektrického prúdu na dobu asi do 10 minút bude program po zapnutí automaticky pokračovať na tom istom mieste. Táto pamäťová funkcia je určená pre výpadky prúdu.

ⓘ Upozornenie:

Stlačenie tlačidla Štart/Stop **⏏** definitívne ukončí program. Potom sa už v programe nedá pokračovať.

Chybové hlásenia

- Keď sa na displeji **7** zobrazí „HHH“ po spustení programu, je teplota pekárnice ešte príliš vysoká. Zastavte program a vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky. Otvorte veko prístroja **2** a skôr než ho budete ďalej používať, nechajte prístroj vychladnúť.
- Pokiaľ sa nedá spustiť nový program, potom, čo prístroj práve jeden program ukončil, je ešte príliš horúci. V tomto prípade preskočí zobrazenie na displeji do základného nastavenia (program 1). Otvorte veko prístroja **2** a skôr než ho budete ďalej používať, nechajte prístroj vychladnúť.

i Upozornenie:

Prístroj sa nedá spustiť, kým nie je celkom vychladnutý.

- Keď sa po spustení programu na displeji **7** zobrazí „EEE“, vypnite pekárnicu a potom ju znova zapnite tak, že zástrčku zo zásuvky vytiahnete a potom ju znova zasuniete. Keď sa chybové hlásenie neprestane zobrazovať, obráťte sa na zákaznícke služby.

Pečenie chleba

Vkladanie surovín

- Nasadte miesiaci hák **11** na hnací hriadeľ **5**.
- Dajte suroviny do nádoby na pečenie **4**. Suroviny sa musia dávať do nádoby na pečenie **4** v takom poradí, v akom sú uvedené v príslušnom recepte. Dajte pozor na to, aby sa na nádobe na pečenie **4** z vonkajšej strany nezachytily žiadne nečistoty.

Vloženie nádoby na pečenie

Nasadte nádobu na pečenie **4** mierne šikmo na hnací hriadeľ. Otočte nádobu na pečenie **4** trochu v smere hodinových ručičiek, až sedí rovno v priestore na pečenie **10** (značka „▷ LOCK“ v priestore na pečenie **10**).

Zapnutie

- Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky s ochranným kolíkom nainštalovanej podľa predpisov.

Voľba programu

- Tlačidlom Voľba programu **B** zvolíte požadovaný program pečenia.
- Tlačidlom Stupeň zhnednutia **A** zvolíte požadované zhnednutie chleba.
- Tlačidlom Hmotnosť chleba **B** zvolíte požadovanú hmotnosť chleba.
- Ak chcete program ihneď spustiť, stlačte tlačidlo Start/Stop **D**.

Neskoršie spustenie, funkcia časovača

- Tlačidlom Voľba programu **B** zvolíte požadovaný program pečenia.
- Tlačidlom Stupeň zhnednutia **A** zvolíte požadované zhnednutie chleba.
- Tlačidlom Hmotnosť chleba **B** zvolíte požadovanú hmotnosť chleba.
- Tlačidlami Čas **C** môžete štart programu oneskoriť.
- Pripočítajte k automaticky uvedenému času príslušného programu hodiny a minúty, po ktorých sa má program skončiť. Zohľadnite príp. dobu udržiavania tepla asi 1 hodina (po skončení pečenia)!

Program sa môže pomocou časového oneskorenia ukončiť maximálne 13 hodín po spustení programu.

⚠ Pozor!

Skôr než nejaký chlieb upečiete s časovým oneskorením, najprv si vyskúšajte recept s dohľadom, aby ste si overili, či vyhovuje pomer surovín, či nie je cesto príliš husté alebo riedke, alebo či nie je množstvo príliš veľké a či neprekysne. Hrozí nebezpečenstvo požiaru!

Príklad

Normálny zmesový chlieb so stredným stupňom zhnednutia a väčšou hmotnosťou sa má upiecť neskôr. Za tým účelom najprv zvolíte program 1 **E**, stredný stupeň zhnednutia **A** a hmotnosť chleba 900 g **B** (väčšia hmotnosť). Predpokladajme, že je 8:00 hodín a chlieb chcete mať hotový večer o 17:30, teda o deväť hodín a 30 minút. Stláčajte tlačidlo Čas **C** až do 9:30, pretože ide o dobu deväť hodín a 30 minút medzi „teraz“ (8:00 hodín) a časom dokončenia. Pri pečení s oneskorením nepoužívajte žiadne kaziace sa suroviny, ako je mlieko, vajcia, ovocie, jogurt, cibuľa a pod.!

- Ak chcete program spustiť, stlačte tlačidlo Štart/Stop **D**.

Miešanie a miesenie cesta

Domáca pekárnička mieša a miesi cesto tak dlho, ako to program predpokladá (pozri tabuľka).

Tip: Po 5 minútach miesenia skontrolujte konzistenciu cesta. Malo by mať charakter mäkkej, lepkavej hmoty. Ak je príliš suché, pridajte trochu tekutiny. Ak je príliš vlhké, pridajte trochu múky (podľa potreby raz alebo viackrát 1/2 - 1 čajovú lyžičku).

Tip: Keď vyberiete miesiaci hák **1** po poslednom miesení cesta, nenatrhnite sa chlieb pri vyberaní z nádoby na pečenie **4**. Za tým účelom musíte program pečenia prerušiť.

- Ak chcete program pečenia prerušiť, vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Nestlačte tlačidlo Štart/Stop **D**.
- Otvorte veko prístroja **2** a vyberte nádobu na pečenie **4**. Pomúčenými rukami môžete vybrať cesto a miesiaci hák **1**.
- Znova vložte cesto do nádoby na pečenie **4**, nasadte nádobu späť do prístroja a zatvorte veko prístroja **2**.
- Zasuňte zástrčku do zásuvky. Program pečenia bude automaticky pokračovať.

i Upozornenie:

Prerušenie nesmie trvať dlhšie než 10 minút! Inak nebude program pečenia pokračovať.

Kysnutie cesta

Po poslednom miesení vytvorí domáca pekárnička optimálnu teplotu na kysnutie cesta. Počas tejto doby nechajte veko prístroja **2** bezpodmienečne zatvorené.

Pečenie**⚠ Nebezpečenstvo popálenia!**

Nikdy neotvárajte veko prístroja **2** v priebehu pečenia.

i Upozornenie

Nikdy neotvárajte veko prístroja **2** v priebehu pečenia. Chlieb by mohol splasknúť.

Domáca pekárnica reguluje dobu a teplotu pečenia automaticky. Ak je po skončení programu pečenia chlieb ešte príliš svetlý, môžete ho v programe Pečenie dopieť:

- Stláčajte tlačidlo Štart/Stop **D** dovtedy, kým nezaznie signálny tón, a potom nechajte prístroj s otvoreným vekom **2** vychladnúť.
- Viackrát stlačte tlačidlo Voľba programu **E**, aby ste si zvolili program Pečenie.
- Ak chcete spustiť dopečenie, stlačte tlačidlo Štart/Stop **D**.
- Po dosiahnutí požadovaného zhnednutia stlačte tlačidlo Štart/Stop **D** až zaznie pípnutie, čím ukončíte pečenie.

Udržiavanie v teple

Keď pečenie skončí, zaznie niekoľko pípnutí na znamenie, že chlieb alebo jedlá možno vybrať. Na displeji **7** sa zobrazí „0:00“. Zároveň začína plynúť jednohodinová doba udržiavania tepla. Neplatí to pre programy Cesto a Lekvár.

Koniec programu

⚠ Varovanie

Skôr než otvoríte veko prístroja **2**, vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky, aby ste zabránili prípadnému nechcenému zapnutiu prístroja. Riziko poranenia!

⚠ Varovanie

Ak prístroj nepoužívate, vždy ho odpojte od siete, aby ste sa vyhli rizikám skratu, búrky alebo kolísania napätia.

- Po skončení programu vyberte nádobu na pečenie **4** pomocou chňapky.

⚠ Varovanie

Na vybratie nádoby na pečenie **4** z pekárnice vždy použite chňapku.

- Postavte nádobu na pečenie **4** dolu hlavou a, ak chlieb hneď nevypadne na rošt, pohnite zospodu hnacím hriadeľom **5** niekoľkokrát tam a späť, aby chlieb vypadol.

Ak miesiaci hák **11** zostane v chlebe, použite dodaný vyberač miesiacich hákov **13**:

- Zaveďte ho zo spodnej strany ešte horúceho chleba do okrúhleho otvoru miesiaceho háka **11** a vzpriechte vyberač miesiacich hákov **13** na dolnom okraji miesiaceho háka **11**.
- Potom vytiahnite miesiaci hák **11** vyberačom miesiacich hákov **13** opatrne nahor. Pritom sa dá vidieť, na ktorom mieste v chlebe je krídlo miesiaceho háka **11**.
- Na tomto mieste mierne narežte chlieb a vytiahnite miesiaci hák **11** von.

⚠ Upozornenie

Nepoužívajte žiadne kovové predmety, ktoré by mohli spôsobiť poškriabanie vrstvy zabraňujúcej prilepeniu.

Ihneď po vybratí chleba umyte nádobu na pečenie **4** teplou vodou. Zabráňte usadeniu miesiaceho háka **11** na hnacom hriadeľi **5**.

Nechajte chlieb 15-30 minút chladnúť, než ho začnete konzumovať.

⚠ Pozor!

Pred krájaním chleba sa vždy presvedčte, či v ňom nie je miesiaci hák **11**. Miesiaci hák **11** by sa mohol poškodiť.

Čistenie a údržba

⚠ Varovanie

Pred každým čistením vytiahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte prístroj celkom vychladnúť.

Chráňte prístroj pred postriekaním a vlhkosťou, lebo môžu spôsobiť úraz elektrickým prúdom.

Dodržiavajte pritom aj bezpečnostné pokyny.

⚠ Pozor

Jednotlivé diely prístroja a príslušenstva nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu!

Teleso, veko, priestor na pečenie

- Zvyšky z priestoru pečenia ⑩ odstráňte pomocou vlhkej handričky alebo mierne navlhčenej mäkkej špongie.
 - Poutierajte teleso pekárnice a veko vlhkou handričkou alebo špongiou.
- Vnútny priestor dobre vysušte.

Nádoba na pečenie a hnetacie háky

Na povrchu nádoby na pečenie ④ a miesiaceho háka ⑪ je nepriľnavá vrstva.

Pri čistení nepoužívajte žiadne agresívne čistiace prostriedky ani predmety, ktoré môžu spôsobiť poškodenie povrchov.

V dôsledku vlhkosti a pár sa môže po čase zmeniť vzhľad povrchov. To neznamenaá žiadne zhoršenie funkcie alebo kvality.

Pred čistením vyberte nádobu na pečenie ④ a miesiaci hák ⑪ z priestoru na pečenie ⑩. Poutierajte vonkajšiu stranu nádob na pečenie ④ vlhkou handričkou.

⚠ Pozor

Nádobu na pečenie ④ nikdy neponárajte do vody ani do iných kvapalín. Malo by to za následok neopraviteľné poškodenie nádoby na pečenie ④.

Vnútny priestor der nádoba na pečenie ④ čistite teplou vodou so saponátom.

Ak sú miesiace háky ⑪ pripečené a ťažko sa uvoľňujú, naplňte nádobu na pečenie ④ asi na 30 minút horúcou vodou.

Ak je držiak v miesiacom háku ⑪ upchatý, môžete ho opatrne vyčistiť drevenou tyčinkou.

Na čistenie pekárnice nepoužívajte žiadne chemické čistiace prostriedky ani riedidlá.

Príslušenstvo

Príslušenstvo (odmernú nádobu ⑫, odmernú lyžicu ⑭ a vyberač miesiacich hákov ⑬) vyčistite v miernom mydlovom roztoku a potom príslušenstvo poriadne opláchnite.

Pri čistení nepoužívajte žiadna agresívne čistiace prostriedky ani čistiaci piesok. Takéto prostriedky môžu príslušenstvo poškodiť.

Likvidácia



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do normálneho domového odpadu.



Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica 2002/96/ES.

Zlikvidujte ho v oprávnenej likvidačnej firme alebo v miestnom zariadení na likvidáciu odpadu.

Dbajte na aktuálne platné predpisy.

V prípade pochybností sa obráťte na zariadenia na odstraňovanie odpadu.



Všetok baliaci materiál zlikvidujte ekologickým spôsobom.

Záruka a servis

Na tento prístroj máte záruku po dobu 3 rokov odo dňa kúpy. Prístroj bol starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne vyskúšaný. Uchovajte si, prosím, účtenku ako dôkaz o nákupe. V prípade uplatňovania záruky sa spojte s opravovňou telefonicky. Len tak sa dá zabezpečiť bezplatné zaslanie tovaru. Záruka platí len na chyby materiálu a výroby, nie na opotrebenie ani na poškodenia krehkých častí, ako sú spínače alebo akumulátory. Výrobok je určený len na súkromné používanie a nie na podnikateľské účely.

Záruka prestáva platiť pri zaobchádzaní nezodpovedajúcemu účelu a pri neprimeranom zaobchádzaní, pri používaní násilia a zásahoch, ktoré neurobil náš autorizovaný servis. Práva vyplývajúce zo zákona nie sú touto zárukou obmedzené.

SK ELBYT

Masarykova 16/B

080 01 Prešov

Slovensko

Tel. +421 (0) 51 7721414

Fax. +421 (0) 51 7721414

e-mail: support.sk@kompernass.com

Dovozca

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Časový priebeh programov

Program č.	1		2		3		4		5		6	
	Normálny		Biely chlieb		Celozrnný		Rýchly		Sladký		Bezlepkový	
Veľkosť chleba	700 g	900 g	700 g	900 g	700 g	900 g	700 g	900 g	700 g	900 g	700 g	900 g
Časový spínač (max.)	13 hod.	13 hod.	13 hod.	13 hod.	13 hod.	13 hod.			13 hod.	13 hod.	13 hod.	13 hod.
Stupeň zhnednutia	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Pípnutie Pridanie prísad	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Spolu hod.	3:00	3:10	3:30	3:40	3:40	3:50	1:55	1:58	3:05	3:10	3:15	3:30
Všetky nasledujúce časové údaje v minútach												
Miesenie 1	10	11	16	18	9	10	7		10		12	
Kysnutie cesta 1	23	28	35	40	20	25	6		20	22	20	
Pípanie (pridanie surovín v priebehu druhej fázy miesenia)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Časový údaj na displeji	asi 2:20	asi 2:23	asi 2:27	asi 2:30	asi 3:06	asi 3:10	asi 1:37	asi 1:40	asi 2:31	asi 2:28	asi 2:48	asi 2:53
Miesenie 2	12	13	17		18	20	10	10	15		13	
Kysnutie cesta 2	35		30		55		15	15	35		50	
Kysnutie cesta 3	40		50		60		-	-	50		50	
Pečenie	60	63	62		58	60	62	65	55	58	60	65
Časový údaj na displeji	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00
Udržiavanie v teple	60		60		60		60		60		60	

Program č.	7		8	9	10	11
	Expres		Cesto	Lekvár	Koláč	Pečenie
Veľkosť chleba	700 g	900 g	-	-	-	-
Časový spínač (max.)	-	-	13 hod.	-	13 hodín	-
Stupeň zhnednutia	✓	✓	-	-	✓	✓
Pípnutie Pridanie prí-sad	✓	✓	-	-	-	-
Spolu hod.	0:59	1:15	1:30	1:20	1:28	1:00
Všetky nasledujúce časové údaje v minútach						
Miesenie 1	11	12	20	-	15	-
Kysnutie cesta 1	-	-	-	15	8	-
Pípanie (pridanie surovín v priebehu druhej fázy miesenia)	✓	✓	-	-	-	-
Časový údaj na displeji	asi 0:54	asi 1:10	-	-	-	-
Miesenie 2	-	-	-	45	-	-
Kysnutie cesta 2	-	-	30	-	-	-
Kysnutie cesta 3	10	20	40	20	-	-
Pečenie	38	43	-	-	65	60
Časový údaj na displeji	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00
Udržiavanie v teple	-	60	-	-	60	60

Odstraňovanie chýb pekárničky

Čo robiť, keď miesiaci hák 11 po pečení zostane vo forme na pečenie 4?	Naplníte nádobu na pečenie 4 horúcou vodou a otáčajte miesiaci hák 11, aby sa zatvrdnuté zvyšky pod ním uvoľnili.
Čo sa stane, ak hotový chlieb zostane v domácej pekárničke?	Funkcia „Udržiavanie v teple“ zabezpečuje, že chlieb sa udržiava teplý asi 1 hodinu a chráni sa pred vlhkosťou. Ak necháte chlieb dlhšie než 1 hodinu v pekárničke, môže byť vlhký.
Je nádoba na pečenie 4 vhodná do umývačky riadu?	Nie. Umyte nádobu na pečenie 4 a miesiaci hák 11 ručne.
Prečo sa cesto nemiesi, hoci motor beží?	Skontrolujte, či sú miesiaci hák 11 a nádoba na pečenie 4 správne nasadené a zaistené.
Čo mám spraviť, keď miesiaci hák 11 zostal trčať v chlebe?	Vyberte miesiaci hák 11 pomocou vyberača miesiacich hákov 13.
Čo sa stane pri výpadku prúdu počas chodu programu?	Pri výpadku elektrického prúdu na dobu maximálne 10 minút zabezpečí pekárnička chleba ukončenie programu, ktorý predtým bežal.
Ako dlho trvá pečenie chleba?	Presné časy nájdete v tabuľke „Časový priebeh programov“.
Akú veľkosť chleba môžem piecť?	- V nádobe na pečenie 4 môžete piecť nasledujúce veľkosti chleba: - Chlieb o hmotnosti 700 g - Chlieb o hmotnosti 900 g
Prečo sa nemá pri oneskorenom pečení používať čerstvé mlieko?	Čerstvé suroviny, ako mlieko alebo vajcia, sa kazia, keď sú v prístroji dlho.
Pekárnička rozsekáva pridané hrozienka.	Aby ste predišli rozsekaniu takých prísad, ako sú ovocie a orechy, pridajte ich do cesta až po zaznení signálu.

Čo robiť, keď z priestoru pečenia 10 alebo z vetracích otvorov 6 vychádza dym?	• Ihneď vytiahnite zástrčku! Nechajte prístroj vychladnúť, vyberte nádobu na pečenie 4. Vyčistite vonkajšiu stranu nádoby na pečenie 4, ako aj priestor pečenia 10, pretože dym bol zrejme spôsobený nečistotami. Ak nie sú žiadne nečistoty v priestore pečenia 10 ani na vonkajšej strane nádoby na pečenie 4, nezapínajte prístroj. Obráťte sa na zákaznícky servis.
Čo sa stalo, keď sa suroviny dobre nezmiešali alebo chlieb sa dobre neprepiekol?	• Bol zvolený nesprávny program. • Tlačidlo Štart/Stop 1 bolo stlačené počas prevádzky. • Počas prevádzky došlo k dlhšiemu výpadku prúdu. • Veko prístroja 2 bolo počas prevádzky viackrát otvorené. • Miesiaci hák 11 je zablokovaný. Vyberte suroviny a už ich nepoužite. Vyberte nádobu na pečenie 4 a skontrolujte, či sa hnací hriadeľ 5 otáča. Ak tomu tak nie je, obráťte sa na zákaznícky servis.
Prečo displej 7 ukazuje „H:HH“ a prístroj sa nedá spustiť?	• Prístroj je ešte z predchádzajúceho pečenia horúci. Stlačte tlačidlo Štart/Stop 1, až sa zobrazí základné nastavenie na displeji 7. Nechajte prístroj s otvoreným vekom 2 asi 20 minút chladnúť. Potom môžete prístroj obsluhovať ako obvyčajne.

SADRŽAJ	STRANA
Sigurnosne napomene	98
Pregled uređaja	99
Obim isporuke	100
Upotreba u skladu sa namjenom	100
Tehnički podaci	100
Osobine	100
Prije prve uporabe	100
Prije pečenja	101
Komandno polje	101
Funkcije automatskog uređaja za pečenje kruha	103
Dojave pogrešaka	104
Pečenje kruha	104
Umetanje sastojaka	104
Umetanje forme za pečenje	104
Uključivanje	104
Odaberite programski slijed	104
Vremenski odložen pogon/Funkcija timera	104
Miješanje i gnječenje tijesta	105
Dizanje tijesta	105
Pečenje	105
Održavanje temperature	106
Kraj programa	106
Čišćenje i održavanje	107
Zbrinjavanje	107
Jamstvo i servis	108
Uvoznik	108
Vremenski slijed programa	109
Otklanjanje grešaka automatskog uređaja za pečenje kruha	111

Ove upute sačuvajte za kasnija pitanja – i prilikom predavanja uređaja trećim osobama obavezno priložite i ove upute!

PEKAČ KRUHA KH 1172

Sigurnosne napomene ⚠

- Molimo Vas da prije korištenja uređaja prvo pročitate cjelokupne upute za njegovu uporabu!
- Opasnost od gušenja! Djeca se mogu ugušiti pri nenamjenskoj upotrebi materijala ambalaže. Ovaj materijal zbrinite odmah nakon raspakiranja uređaja, ili ga čuvajte na mjestu nedostupnom djeci.
- Nakon raspakiranja uređaj prekontrolirajte na transportna oštećenja. U slučaju potrebe se obratite svom trgovcu.
- Uređaj postavite na suhu i ravnu površinu neosjetljivu na visoke temperature.
- Ne postavljajte uređaj u blizini plinskih pećica, električnih štednjaka ili drugih izvora topline.
- Uređaj ne postavljajte u blizini zapaljivih materijala i eksplozivnih i/ili zapaljivih plinova. Prema drugim predmetima mora biti ostavljeno rastojanje od najmanje 10 centimetara.
- Ne koristite automatski uređaj za pečenje kruha, da biste u njemu čuvali namirnice ili uporabne predmete.
- Ovaj uređaj ne pogonite sa eksternim rasklopnim satom ili preko odvojenog sustava za daljinsko upravljanje.

⚠ **Opasnost od požara!**

- Obratite pažnju na to, da otvori za ventilaciju uređaja ne budu prekriveni.
- Prije priključivanja uređaja prekontrolirajte, da li vrsta struje i mrežni napon odgovaraju podacima na tipskoj ploči uređaja.
- Uređaj nikada ne prekrijte sa ručnikom ili sa drugim materijalima. Vrućina i para moraju biti u stanju da ishlape. Do požara može doći, ukoliko se uređaj prekrije ili dođe u kontakt zapaljivim materijalom, kao što su zavjese.

- Program za pečenje pokrenite samo onda, kada je umetnuta forma za pečenje.
- Ne postavljajte nikakve predmete na uređaj, i ne prekrijte ga. Opasnost od požara!
- Nikada ne stavljajte aluminijsku foliju ili druge metalne predmete u automatski uređaj za pečenje kruha. To bi moglo dovesti do kratkog spoja. Opasnost od požara!
- Uređaj nikada ne koristite bez forme za pečenje ili sa praznom formom za pečenje.

⚠ **Opasnost od strujnog udara!**

- Prije svake upotrebe uređaja prekontrolirajte napojni kabel i utikač. Ukoliko dođe do oštećenja napojnog kabela uređaja, on mora biti zamijenjen od strane proizvođača, servisne ispostave ili druge kvalificirane osobe, kako bi bila isključena mogućnost nastanka opasnosti.
- Mrežni kabel ne postavljajte preko oštih ivica ili u blizini vrućih površina ili predmeta. Izolacija kabela bi mogla biti oštećena.
- Oštećene mrežne utikače ili oštećen mrežni kabel neizostavno dajte zamijeniti od strane autoriziranog stručnog osoblja ili servisa za kupce, kako biste izbjegli nastanak opasnosti.
- Ukoliko upotrebljavate produžni kabel, njegova maksimalno dopuštena jačina struje mora odgovarati snazi automatskog uređaja za pečenje kruha.
- Kada uređaj ne koristite, kao i prije čišćenja uređaja, molimo izvucite mrežni utikač.
- Pustite uređaj da se ohladi i izvucite utikač dovoda struje, prije nego što vadite ili umećete dijelove opreme.
- Uređaj ne čistite pomoću spužve, koja ima jednu oštru površinu za ribanje. Kada se čestice takve spužve odvoje i dođu u dodir sa električnim dijelovima uređaja, može doći do strujnog udara.



Uređaj za pečenje kruha nikada ne uronite u vodu ili u druge tekućine. Opasnost od strujnog udara!

⚠ Oprez! Oštećenje uređaja!

- Uređaj koristite samo u unutrašnjim prostorijama.
- Uređaj nikada ne postavljajte na plinski, električni ili vrući štednjak niti pokraj njega.
- Korištenje opreme, koja nije preporučena od strane proizvođača uređaja, može dovesti do oštećenja uređaja. Uređaj koristite isključivo za predviđene namjene. U protivnom pravo na jamstvo proizvođača prestaje važiti.
- Ovaj uređaj odgovara dotičnim sigurnosnim odredbama. Kontrola, popravak i tehničko servisiranje smiju biti vršeni isključivo od strane kvalificiranog stručnog osoblja. U protivnom pravo na jamstvo prestaje važiti.
- Utikač ne vadite iz utičnice povlačenjem napojnog kabela.

⚠ Opasnost od ozljeđivanja!

- Prije skidanja pojedinih dijelova ostavite uređaj da se ohladi.
- Produžni kabel postavite tako, da se nitko preko njega ne može proteptati i da ne može doći do nehotičnog povlačenja.
- Da bi bila isključena opasnost od posrtanja i nezgoda, uređaj je opremljen sa kratkim napojnim kablom.
- Ovaj uređaj nije namijenjen da bude korišten od strane osoba (uključujući djecu) sa ograničenim fizičkim, senzoričnim i mentalnim osobinama i nedostatkom iskustva ili znanja, osim ako ove osobe stoje pod nadzorom druge osobe zadužene za njihovu sigurnost, ili ako su od nje primili upute za ispravno korištenje uređaja.
- Djeca bi trebala biti pod nadzorom, čime treba biti osigurano da se ne mogu igrati ovim uređajem.
- Oprez, automatski uređaj za pečenje kruha se jako zagrijava. Uređaj dirajte tek kada se ohladio, ili koristite kuhinjske rukavice.
- Za vrijeme rada uređaja nikada ne otklonite formu za pečenje.

- Ne smijete prenositi automatski uređaj za pečenje kruha, kada se u formi za pečenje nalazi vrući ili tekući sadržaj, na primjer marmelada. Opasnost od opekline!
- Za vrijeme upotrebe uređaja pazite da ne dođete u dodir sa rotirajućom kukom za miješanje tijesta.
- Kada ne upotrebljavate uređaj ili kada ga želite čistiti, izvucite utikač iz utičnice.
- Za vrijeme rada uređaja poklopac uvijek mora biti zatvoren.

Pregled uređaja

- 1 Rukohvat
- 2 Poklopac uređaja
- 3 Vidni prozorčić
- 4 Forma za pečenje
- 5 Pogonska osovina
- 6 Otvori za ventilaciju
- 7 Display
- 8 Polje za rukovanje
- 9 Programi za pečenje
- 10 Prostor za pečenje

Oprema

- 11 Kuka za gnječenje
- 12 Mjerna čaša
- 13 Odstranjivač kuke za gnječenje
- 14 Mjerna žlica

**Oprez! Vruća površina!**

Ovaj simbol na Vašem uređaju za pečenje kruha upozorava Vas na opasnost od nastanka opekline.

Pregled polja za posluživanje

- A** Tipka za odabir stupnja rumenila
- B** Tipka za odabir težine kruha
- Stupanj I: 700 g
- Stupanj II: 900 g
- C** Tipka za odabir vremena ▼ ▲
- D** Tipka Start/Stop ◊
- E** Tipka za odabir programa

Obim isporuke

Automat za pečenje kruha KH 1172
Kuka za miješanje
Forma za pečenje
Mjerna čašica
Mjerna žlica
Odstranjivač kuke za miješanje
Upute za upotrebu
Kratke upute za uporabu
Karta za narudžbu
Tekst sa receptima

Upotreba u skladu sa namjenom

Vaš Bifinett automat koristite isključivo za pečenje kruha i proizvodnju marmelade/konfiture u okviru domaćinstva.

Uređaj ne koristite za sušenje namirnica ili uporabnih predmeta. Automat za pečenje kruha ne koristite vani.

Koristite isključivo opremu preporučenu od strane proizvođača. Uporaba opreme koja nije preporučena od strane proizvođača može dovesti do oštećenja uređaja.

Tehnički podaci

Nominalni napon: 220-240V~50Hz
Snaga: 600 W

Osobine

Pomoću automatskog uređaja za pečenje kruha možete pripremati kruh po vlastitom ukusu.

- Možete birati između 11 različitih programa.
- Možete prerađivati gotove smjese za pečenje.
- Možete zamijesiti tijesto za žemičke i proizvesti marmeladu.

Prije prve uporabe

Zbrinjavanje materijala za ambalažu

Raspakirajte uređaj, odstranite sve transportne osigurače, te sav materijal ambalaže zbrinite u skladu sa propisima važećim u Vašem mjestu stanovanja.

Prvo čišćenje

Prebrišite formu za pečenje ④, kuke za miješanje ⑪ i vanjske površine automata za pečenje kruha prije puštanja u pogon sa čistom i vlažnom krpom. Ne koristite grube spužve za čišćenje ili sredstva za ribanje. Odstranite zaštitnu foliju sa displaya ⑦.

Zagrijavanje

Molimo obratite pažnju na slijedeće naputke u pogledu prvog puštanja u rad:

⚠ Opasnost od požara!

Automatski uređaj za pečenje kruha ne zagrijavajte duže od 5 minuta sa praznom formom za pečenje ④. Postoji opasnost od pregrijavanja.

ⓘ Napomena:

Isključivo prilikom prvog zagrijavanja umetnite praznu formu za pečenje ④ u uređaj. Zatvorite poklopac uređaja ②. Odaberite program za pečenje, kao što je opisano u poglavlju "Pečenje kruha", i pritisnite tipku Start/Stop ⑩, kako biste uređaj zagrijali u trajanju od 5 minuta.

Pritisnite nakon 5 minuta tipku Start/Stop ⑩, dok se ne oglasi signalni zvuk za prekidanje postupka. Pošto su elementi za grijanje blago namašteni, prilikom prvog puštanja uređaja u rad može doći do nastanka blagog neugodnog mirisa. To je bezopasna pojava, koja nakon kratkog vremena nestaje. Osigurajte dostatnu ventilaciju, primjerice možete otvoriti jedan prozor.

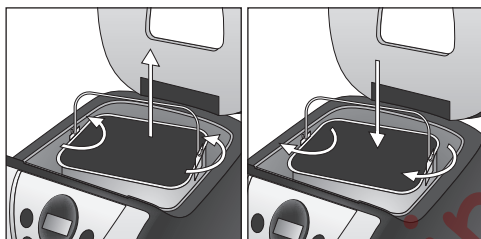
Uređaj pustite da se potpuno ohladi i još jednom prebrišite formu za pečenje ④, kuke za miješanje ⑪ i vanjske površine automata za pečenje sa vlažnom i čistom krpom.

Prije pečenja

Vađenje i umetanje forme za pečenje

Da biste formu za pečenje ④ izvadili (slika 1): Okrenite formu za pečenje ④ u smjeru protivnom kazaljci na satu, dok je ne možete izdignuti iz automata za pečenje kruha (oznaka "REMOVE ◁" u prostoru za pečenje ⑩).

Da biste formu za pečenje ④ umetnuli (slika 2): Postavite formu za pečenje ④ blago nakošeno na pogonsku osovinu. Okrenite formu za pečenje ④ blago u smjeru kazaljke na satu, dok u prostoru za pečenje ⑩ ne zauzme ravan položaj. (oznaka "▷ LOCK" u prostoru za pečenje ⑩).



Slika 1: Vađenje :

Slika 2: Umetanje

Savjeti za pečenje

Za uspješan postupak pečenja u obzir uzmite slijedeće čimbenike:

- Izvadite formu za pečenje ④ iz kućišta, prije nego što umetnete sastojke za kruh. Ako sastojci dospiju u prostor za pečenje ⑩, uslijed zagrijavanja grijaćih spirala može doći do požara.
- Sastojke uvijek u navedenom redoslijedu umetnite u formu za pečenje ④.

- Svi sastojci trebaju biti zagrijani na sobnu temperaturu, kako bi se osiguralo optimalno vrenje kvasca.
- Uvijek obratite pažnju na točan omjer sastojaka. U tu svrhu koristite primjerice priloženu mjernu čašu ⑫. Sa skalama na mjernoj čaši ⑫ u mililitrama (ml) i uncama (oz) možete odmjeravati sastojke u različitim mjernim jedinicama. Veća mala odstupanja od količine navedene u receptu u velikoj mjeri može utjecati na rezultat pečenja.

⚠ Opasnost od požara!

Niukom slučaju ne koristite količine veće od navedenih. Prevelika količina tijesta može prelijevati preko forme za pečenje ④ i preko zagrijanih grijaćih spirala izazvati požar.

Komandno polje

Display (zaslon) ⑦

Osnovna postavka

Osnovna postavka se prikazuje, kada uređaj priključite na struju. Pomoću ovog prikaza signalizira se spremnost uređaja za rad. Ona odgovara programu Normal:

- Pojaviti će se na displayu ⑦ prikaz „1 3:10“. Znamenka „1“ prikazuje, u kojem se programu nalazite, „3:10“ označava trajanje programa u satima i minutama.
- Položaj dviju strelica na gornjem rubu displaya ⑦ daje informacije o željenom stupnju rumenila (lijeva strelica) i težini (desna strelica). Osnovna postavka nakon uključivanja je: Težina kruha 900 g i „Srednji stupanj rumenila“.

Za vrijeme pogona tijekom programa možete na vremenskim navodima, koji se kreću prema natrag u displayu ⑦ očitati.

A Tipka za odabir stupnja rumenila

Podesite pomoću tipke za odabir stupnja rumenila **A** željeni stupanj rumenila: SVIJETLI  - SREDNJI  - TAMNI .

Ova funkcija ne može biti primijenjena kod programa 8. Tijesto i 9. Marmelada.

B Tipka za odabir težine kruha

Pomoću tipke za odabir težine kruha **B** istu možete podesiti:

Za manju težinu kruha od 700 g

Za veću težinu kruha od 900 g

Ova funkcija ne može kod programa 8. Tijesto, 9. Marmelada, 10. Kolači i 11. Pečenje biti korištena.

C Tipke za odabir vremena

Pomoću tipki za odabir vremena možete program pokrenuti sa vremenskom zadržkom.

i Napomena:

- Programi, koji mogu biti pokrenuti sa vremenskim odlaganjem, navedeni su u tablici "Vremenski slijed programa".
- Programi Brzo, Ekspres, i Marmelada ne mogu biti pokrenuti sa vremenskom zadržkom.

Za dodatne informacije pogledajte poglavlje „Vremenska zadržka/funkcija timera“.

D Tipka Start/Stop

- Za pokretanje i prekidanje programa pritisnite tipku Start/Stop **D**.
- Čim ste tipku Start/Stop **D** pritisnuli, trepti dvotočka u sredini prikaza vremena.
- Sa tipkom Start/Stop **D** program možete prekinuti u svakoj poziciji: Držite tipku Start/Stop **D** pritisnutu, sve dok se ne začuje signalni zvuk. U displayu **7** se pojavljuje osnovna postavka. Ako želite koristiti drugi program, isti odaberite pomoću tipke za odabir programa **E**.

E Tipka za odabir programa

Pritisnite tipku za odabir programa **E**, da biste se kretali kroz razne programe detaljno opisane u tablici "Vremenski slijed programa". Upotrijebite programe za slijedeće priprave:

1. Program Normal

Za bijeli i miješani kruh, koji se uglavnom sastoji od pšeničnog ili raženog brašna. Kruh ima kompaktnu konzistenciju. Stupanj rumenila kruha podešavate pomoću tipke za odabir stupnja rumenila **A**.

2. Program Bijeli kruh

Za pripremanje posebno rahlog bijelog kruha.

3. Program Puno zrno (integralno)

Za vrste kruha od snažnijih sorti brašna, na primjer brašna od punog zrna ili raženog brašna. Kruh postaje kompaktniji i teži.

4. Program Brzo

Za brzo pripremanje bijelog i miješanog kruha.

5. Program Slatko

Za vrste kruha sa sastojcima od voćnog soka, pahuljica kokosovog oraha, groždica, suhog voća, čokolade ili dodatnog šećera. Uslijed duže faze dizanja tijesta kruh postaje lakši i rahliji.

6. Program Bez glutena

Za vrste kruha od brašna bez sadržaja glutena i od mješavina za pečenje. Vrstama brašna bez sadržaja glutena potrebno je duže vrijeme za upijanje tekućine, i ova brašna imaju drugačije osobine u pogledu dizanja tijesta.

7. Program Ekspres

Tijesto se u programu "Ekspres" diže daleko kraće, a kruh je stoga kompaktniji i čvršći. Vremenski predodabir nije moguć. Molimo da kod ovog programa uvijek koristite tekućine zagrijane na temperaturu od ca. 50°C/122 °F. Ovaj program je najbrži od svih programa za pečenje.

8. Program Tijesto

Za izradu tijesta sa kvascem, za žemičke, pizzu ili pletenice. Postupak pečenja otpada kod ovog programa.

9. Program Marmelada

Za pripremanje marmelade, konfitire, želea i voćnih namaza.

10. Program Kolači

Sastojci se kod ovog programa mijese, tijesto se diže i peče. Koristite prašak za pecivo za ovaj program.

11. Program Pečenje

Za naknadno pečenje kruha, koji su previše svijetli ili jednostavno nisu dovoljno pečeni, odnosno za pečenje gotovih smjesa. Svi postupci gnječenja ili mirovanja tijesta otpadaju kod ovog programa. Toplina kruha će biti održavana do jednog sata po okončanju postupka pečenja. Na taj način će biti spriječeno, da kruh bude previše vlažan. Program 11 kruh peče u trajanju od 60 minuta. Da biste program "Pečenje" prijevremeno okončali, pritisnite tipku Start/Stop **⏻**, dok se ne začuje dugi signalni zvuk. Da biste isključili uređaj, isti odvojite od strujne mreže.

ⓘ Napomena:

Program Pečenje ne može biti pokrenut, dok se uređaj nije ohladio. Prije naknadnog pečenja kruha pričekajte, dok se uređaj nije ohladio.

Funkcije automatskog uređaja za pečenje kruha

Funkcija signalnog tona

Signalni ton se čuje

- prilikom pritiskanja svih programskih tipki,
- u programima 1 do 7, sa svrhom ukazivanja na to, da sada mogu biti dodavana zrna, plodovi voća, orasi ili drugi dodaci,
- na kraju programa
- Za vrijeme faze održavanja temperature nakon završetka postupka pečenja signalni ton će se začuti nekoliko puta za redom.

Funkcija ponavljanja

U slučaju nestanka električne energije dužeg od 10 minuta automatski uređaj za pečenje kruha nanovo mora biti pokrenut. To je samo onda praktično, ako tijesto prilikom prekidanja tijeka programa još nije prešlo fazu miješanja.

U suprotnom morate početi iz početka! U slučaju nestanka struje kraćeg od 10 minuta program se automatski nastavlja na odgovarajućem mjestu (vidi poglavlje "Memorijska funkcija").

Memorijska funkcija

Program se nakon ponovnog uključivanja poslije nestanka električne energije kraćeg od 10 minuta automatski nastavlja na istome mjestu. Ova memorijska funkcija zamišljena je za slučaj nestanka struje.

ⓘ Napomena:

Pritiskanje tipke Start/Stop **⏻** definitivno prekida program. Program u tom slučaju više ne može biti nastavljen.

Dojave pogrešaka

- Ukoliko se na displayu **7** „HHH“ pojavi nakon pokretanja programa, to znači da je temperatura automata za pečenje kruha još previsoka. Zaustavite program i izvucite mrežni utikač. Otvorite poklopac uređaja **2** i pustite da se uređaj ohladi prije nastavka uporabe.
- Ako ne možete pokrenuti novi program nakon što je automat za pečenje kruha okončao prethodni program, to znači da je automat još previše vruć. U tom slučaju prikaz displaya prelazi na osnovnu postavku (program 1). Otvorite poklopac uređaja **2** i pustite da se uređaj ohladi prije nastavka uporabe.

i Napomena:

Uređaj ne možete pokrenuti, dok se još nije ohladio.

- Ako se na displayu **7** pojavi „EEE“, nakon što je program pokrenut, prvo isključite automat za pečenje kruha i ponovo ga uključite tako, što ćete mrežni utikač izvući iz utičnice i ponovo ga utaknuti. Ukoliko je dojava greške i dalje prisutna, obratite se servisu za kupce.

Pečenje kruha

Umetanje sastojaka

- Postavite kuku za miješanje **11** na pogonsku osovinu **5**.
- Umetnite sastojke u formu za pečenje **4**. Sastojci moraju u navedenom redosljedu dotičnog recepta biti umetnuti u formu za pečenje **4**. Obratite pažnju na to, da ne budu onečišćenja sa vanjske strane na formi za pečenje **4** zalijepljena.

Umetanje forme za pečenje

Postavite formu za pečenje **4** blago nakošeno na pogonsku osovinu. Okrenite formu za pečenje **4** blago u smjeru kazaljke na satu, dok u prostoru za pečenje **10** ne zauzme ravan položaj. (Oznaka „▷ LOCK“ u prostoru za pečenje **10**).

Uključivanje

- Utaknite mrežni utikač u propisno instaliranu utičnicu sa zaštitnim kontaktom.

Odaberite programski slijed

- Odaberite željeni program sa tipkom za odabir programa **B**.
- Odaberite željeni stupanj rumenila sa tipkom za odabir stupnja rumenila **A**.
- Odaberite željenu težinu kruha sa tipkom za odabir težine kruha **B**.
- Da biste program odmah pokrenuli, pritisnite tipku Start/Stop **D**.

Vremenski odložen pogon/Funkcija timera

- Odaberite željeni program sa tipkom za odabir programa **B**.
- Odaberite željeni stupanj rumenila sa tipkom za odabir stupnja rumenila **A**.
- Odaberite željenu težinu kruha sa tipkom za odabir težine kruha **B**.
- Sa tipkama Vrijeme **C** možete vremenski odgoditi pokretanje programa.
- U dotičnom programu automatski unesenom vremenu pribrojite sate i minute, nakon kojih program treba biti dovršen. Eventualno morate uzeti u obzir i vrijeme održavanja toplote (nakon završetka postupka pečenja)!

Program može, uz pomoć vremenske zadržke, biti dovršen maksimalno 13 sati nakon pokretanja.

⚠ Upozorenje!

Prije nego što pečete određenu vrstu kruha sa vremenskim odlaganjem, isti recept prvo isprobajte uz nadziranje, kako biste bili sigurni da je međusobni omjer sastojaka ispravan, da tijesto ne postaje previše čvrsto ili pretanko, te da količina tijesta nije prevelika, što može dovesti do curenja tijesta izvan forme za pečenje. Opasnost od požara!

Primjer

Normalan miješani kruh sa srednjem stupnjem rumenila i velikom težinom treba biti pečen uz vremensko odlaganje. U tu svrhu prvo odaberite program 1 **E**, srednji stupanj rumenila **A** i težinu kruha 900 g **B** (veća težina kruha). Pretpostavimo da je 8:00 sati, a Vaš kruh treba u 17:30 sati biti gotov, dakle za 9 sati i 30 minuta. Pritisnite tipke Vrijeme **C** do 9:30, pošto se radi o vremenskom rasponu od devet sati i 30 minuta između "sada" (8:00 sati) i trenutka kraja postupka pripremanja. Kod vremenski odloženog pečenja ne koristiti pokvarljive sastojke kao što su mlijeko, jaja, plodovi voća, jogurt, luk itd!

- Da biste program pokrenuli, pritisnite tipku **D**.

Miješanje i gnječenje tijesta

Automatski uređaj za pečenje kruha miješa i mijesi tijesto toliko dugo, koliko je predviđeno u programu za pečenje (vidi tablicu).

Savjet: Nakon faze mijesjenja u trajanju od 5 minuta kontrolirajte konzistenciju tijesta. Ono bi trebalo imati osobine mekane i ljepljive mase. Ukoliko je tijesto previše suho, dodajte malo tekućine. Ukoliko je previše mokro, dodajte malo brašna (po potrebi jednom ili više puta po 1/2 - 1 malih žlica).

Savjet: Ako kuku za miješanje **11** nakon zadnjeg postupka miješanja tijesta izvadite, kruh prilikom vađenja iz forme za pečenje **4** neće biti pokidan. U tu svrhu morate program za pečenje prekinuti.

- Za prekidanje programa za pečenje izvucite utikač iz utičnice. Ne pritisnite tipku Start/Stop **D**.
- Otvorite poklopac uređaja **2** i izvadite formu za pečenje **4**.
Brašnom namazanim rukama možete izvaditi tijesto i kuku za miješanje **11** ukloniti.
- Tijesto ponovo umetnite u formu za pečenje **4**, istu ponovo umetnite u uređaj i zatvorite poklopac uređaja **2**.
- Utikač ponovo utaknite u utičnicu. Program za pečenje će automatski biti nastavljen.

i Napomena:

Prekid ne smije trajati duže od 10 minuta! U protivnom program za pečenje neće biti nastavljen.

Dizanje tijesta

Nakon zadnjeg mijesjenja automatski uređaj za pečenje kruha stvara optimalnu temperaturu za dizanje tijesta. Poklopac uređaja **2** za to vrijeme obavezno držite zatvorenog.

Pečenje**⚠ Opasnost od opekline!**

Nikada ne otvorite poklopac uređaja **2** za vrijeme postupka pečenja.

i Napomena

Ne otvarajte poklopac uređaja **2** za vrijeme postupka pečenja. Kruh bi se mogao skupiti.

Automatski uređaj za pečenje kruha automatski regulira vrijeme i temperaturu pečenja. Ukoliko je nakon završetka programa za pečenje kruh još previše svijetao, možete ga u programu Pečenje naknadno dopeći.

- Pritisnite tipku Start/Stop **1** tako dugo, dok se ne oglasi signalni zvuk, a uređaj uz otvoreni poklopac **2** ostavite da se ohladi.
- U više navrata pritisnite tipku za odabir programa **5**, da biste odabrali program Pečenje.
- Za pokretanje naknadnog pečenja pritisnite tipku Start/Stop **1**.
- Kada je postignut željeni stupanj rumenila, pritisnite tipku Start/Stop **1** dok se ne začuje signalni zvuk za prekidanje pečenja.

Održavanje temperature

Nakon što se završi postupak pečenja, u više navrata će se začuti signalni zvuk, koji predstavlja dojavu da se kruh, odnosno namirnice mogu izvaditi. Na displayu **7** se pojavljuje prikaz „0:00“. Istovremeno time počinje vrijeme održavanja topline u trajanju od jednog sata. Izuzeti su programi Tijesto i Marmelada.

Kraj programa

⚠ Upozorenje

Prije otvaranja poklopca uređaja **2** izvucite mrežni utikač iz utičnice, kako biste spriječili nehotično uključivanje uređaja. Opasnost od ozljeđivanja!

⚠ Upozorenje

Kada uređaj ne koristite, uvijek ga odvojite od strujne mreže, kako biste opasnost uslijed kratkog spoja, nevremena ili oscilacija napona mogli isključiti.

- Nakon završetka slijeda programa formu za pečenje **4** izvadite pomoću kuhinjskih rukavica.

⚠ Upozorenje

Uvijek upotrebljavajte kuhinjske rukavice, da biste formu za pečenje **4** izvadili iz automatskog uređaja za pečenje kruha.

- Okrenite formu za pečenje **4** naglavačke i, ukoliko kruh ne ispadne odmah na rešetke, mičite pogonsku osovinu **5** sa donje strane nekoliko puta amo-tamo, dok kruh ne ispadne.

Ukoliko kuka za miješanje **11** još ostaje u kruhu, koristite priloženi odstranjivač kuke za miješanje **13**:

- Vodite ga na donjoj strani još toplog kruha u okrugli otvor kuke za miješanje **11** i zaglavite odstranjivač kuke za miješanje **13** na donjem rubu kuke **11**.
- Povucite kuku za miješanje **11** sa odstranjivačem kuke za miješanje **13** oprezno prema gore. Pritom možete vidjeti, na kojem mjestu u kruhu se krilo kuke za miješanje **11** nalazi.
- Kruh na tome mjestu blago zarežite i kuku za miješanje **11** izvucite.

⚠ Napomena

Ne koristite metalne predmete, koji mogu dovesti do ogrebotina na sloju protiv lijepljenja. Odmah nakon vađenja kruha formu za pečenje **4** isperite toplom vodom. Spriječiti ćete zaglavlivanje kuke za miješanje **11** na pogonskoj osovini **5**.

Ostavite kruh 15-30 minuta da se ohladi, prije nego što ga jedete.

⚠ Pažnja!

Prije rezanja kruha se uvijek uvjerite u to, da se ne nalazi kuka za miješanje **11** u tijestu. Kuka za miješanje **11** bi mogla biti oštećena.

Čišćenje i održavanje

Upozorenje

Prije svakog čišćenja izvucite utikač iz utičnice, te ostavite uređaj da se u potpunosti ohladi. Uređaj čuvajte od prskanja vode i od vlage, jer voda može prouzrokovati strujni udar. Sa time u vezi obratite pažnju i na sigurnosne napomene.

Pažnja

Dijelovi uređaja odnosno dijelovi opreme nisu prikladni za strojno pranje!

Kućište, poklopac, prostor za pečenje

- Odstranite sve ostatke u prostoru za pečenje **10** sa vlažnom krpom ili sa blago navlaženom mekanom spužvom.
- Kućište i poklopac uređaja također prebrišite pomoću vlažne krpe ili spužve. Dobro osušite unutrašnjost uređaja.

Forma za pečenje i kuka za miješanje

Površine forme za pečenje **4** i kuke za miješanje **11** su obložene sa slojem protiv lijepljenja.

Prilikom njihovog čišćenja ne koristite agresivna sredstva, sredstva za ribanje ili predmete koji mogu izazvati ogrebotine na površinama.

Uslijed vlage i pare izgled površina se tijekom vremena može promijeniti. Ova pojava ne predstavlja smetnju u funkcioniranju uređaja i ne umanjuje njegovu kvalitetu.

Izvadite prije čišćenja formu za pečenje **4** i kuku za miješanje **11** iz prostora za pečenje **10**. Prebrišite vanjsku stranu forme za pečenje **4** pomoću vlažne krpe.

Pažnja

Formu za pečenje **4** nikada ne uronite u vodu ili u druge tekućine. To dovodi do nepopravljivih oštećenja na formi za pečenje **4**.

Očistite unutrašnjost forme za pečenje **4** sa toplom sapunicom.

Ako na kukama za miješanje **11** ima naslaga, koje se teško odvajaju, napunite formu za pečenje **4** sa vrućom vodom i držite je oko 30 minuta unutra.

Ako je umetni držač u kuki za miješanje **11** začepljen, isti oprezno možete očistiti pomoću drvenog štapića. Za čišćenje automatskog uređaja za pečenje kruha ne koristite kemijska sredstva za čišćenje ili razrjeđivače.

Oprema

Očistite opremu (Mjernu čašu **12**, mjernu žlicu **14** i odstranjivač kuke za miješanje **13**) u blagoj sapunskoj lužini i opremu nakon toga temeljito isperite. Prilikom čišćenja ne koristite agresivna sredstva za čišćenje ili ribajuća sredstva. Ova sredstva bi mogla oštetiti opremu.

Zbrinjavanje



Uređaj nikako ne bacajte u obično kućno smeće. Ovaj proizvod podliježe europskoj smjernici 2002/96/EG.

Uređaj zbrinite preko autoriziranog poduzeća za zbrinjavanje otpada ili preko Vašeg komunalnog poduzeća.

Obratite pažnju na aktualno važeće propise.

U slučaju dvojbe se povežite sa svojim mjesnim poduzećem za zbrinjavanje otpada.



Sve materijale ambalaže zbrinite na način neškodljiv za okoliš.

Jamstvo i servis

Na ovaj uređaj vrijedi jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupovine. Uređaj je pažljivo proizveden i prije isporuke brižljivo kontroliran. Molimo sačuvajte blagajnički račun kao dokaz o kupnji. Molimo vas, da se u slučaju garancije telefonski povežete sa svojom servisnom ispostavom. Samo na taj način vaša roba može biti besplatno uručena. Garancija vrijedi samo za greške u materijalu i izradi, a ne za potrošne dijelove ili za oštećenja lomljivih dijelova, na primjer prekidača ili baterija. Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, a ne za komercijalnu uporabu. U slučaju nestručnog rukovanja, rukovanja protivnog namjeni uređaja, primjene sile i zahvata, koji nisu izvršeni od strane našeg ovlaštenog servisnog predstavništva, važenje jamstva prestaje. Vaša zakonska prava ovim jamstvom ostaju netaknuta.

(HR) Ovlašteni servis: Microtec sistemi d.o.o.

Koprivnička 27 a
10000 Zagreb
Tel.: 01/3692-008
email: support.hr@kompernass.com

Proizvođač:

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM, Njemačka

Uvoznik

Lidl Hrvatska d.o.o. k.d.,
p.p. 61
10020 Novi Zagreb

Vremenski slijed programa

Program br.	1		2		3		4		5		6	
	Normal		Bijeli kruh		Puno zrno		Brzo		Slatko		Bez glutena	
Veličina kruha	700g	900g	700g	900g	700g	900g	700g	900g	700g	900g	700g	900g
Sat za vremenske postavke (maks.)	13 sati	13 sati	13 sati	13 sati	13 sati	13 sati	-		13 sati	13 sati	13 sati	13 sati
Stupanj rumenila	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Signalni zvuk za dodavanje sastojaka	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ukupno vrijeme u satima.	3:00	3:10	3:30	3:40	3:40	3:50	1:55	1:58	3:05	3:10	3:15	3:30
Svi slijedeći vremenski navodi u minutama												
Mijesenje 1	10	11	16	18	9	10	7		10		12	
Dizanje tijesta 1	23	28	35	40	20	25	6		20	22	20	
Signalni ton (Dodavanje sastojaka za vrijeme druge faze miješanja)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Vremenski podaci u displayu	ca. 2:20	ca. 2:23	ca. 2:27	ca. 2:30	ca. 3:06	ca. 3:10	ca. 1:37	ca. 1:40	ca. 2:31	ca. 2:28	ca. 2:48	ca. 2:53
Mijesenje 2	12	13	17		18	20	10	10	15		13	
Dizanje tijesta 2	35		30		55		15	15	35		50	
Dizanje tijesta 3	40		50		60		-	-	50		50	
Pečenje	60	63	62		58	60	62	65	55	58	60	65
Vremenski podaci u displayu	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00
Održavanje toplote	60		60		60		60		60		60	

Program br.	7		8	9	10	11
	Ekspres		Tijesto	Marmelada	Kolači	Pečenje
Veličina kruha	700g	900g	-	-	-	-
Sat za vremenske postavke (maks.)	-	-	13 sati	-	13 sati	-
Stupanj rumenila	✓	✓	-	-	✓	✓
Signalni zvuk za dodavanje sastojaka	✓	✓	-	-	-	-
Ukupno vrijeme u satima.	0:59	1:15	1:30	1:20	1:28	1:00
Svi slijedeći vremenski navodi u minutama						
Mijesenje 1	11	12	20	-	15	-
Dizanje tijesta 1	-	-	-	15	8	-
Signalni ton (Dodavanje sastojaka za vrijeme druge faze miješanja)	✓	✓	-	-	-	-
Vremenski podaci u displayu	ca. 0:54	ca. 1:10	-	-	-	-
Mijesenje 2	-	-	-	45	-	-
Dizanje tijesta 2	-	-	30	-	-	-
Dizanje tijesta 3	10	20	40	20	-	-
Pečenje	38	43	-	-	65	60
Vremenski podaci u displayu	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00
Održavanje toplote	60		-	-	60	60

Otklanjanje grešaka automatskog uređaja za pečenje kruha

Što činiti, ako kuka za miješanje ⑪ nakon pečenja ostane u formi za pečenje ④?	• Umetnite vruću vodu u formu za pečenje ④ i okrenite kuku za miješanje ⑪, da biste sasušene naslage ispod otpustili.
Što se događa, ako gotov kruh ostane u automatskom uređaju za pečenje kruha?	• Pomoću "funkcije održavanja toplote" je osigurano, da kruh ostaje zagrijan u trajanju od ca. 1 sata, te da bude zaštićen od vlage. Ukoliko kruh ostane duže od 1 sata u automatskom uređaju za pečenje kruha, mogao bi navući vlagu.
Da li je forma za pečenje ④ prikladna za strojno pranje?	• Ne. Molimo isperite formu za pečenje ④ i kuku za miješanje ⑪ sa rukom.
Zašto se tijesto ne mijesi, premda je motor u pokretu?	• Prekontrolirajte, da li su kuka za miješanje ⑪ i forma za pečenje ④ ispravno ulegli u ležište.
Što činiti, ako kuka za miješanje ⑪ ostane u kruhu?	• Odstranite kuku za miješanje ⑪ sa odstranjivačem kuke za miješanje ⑬.
Što će se dogoditi u slučaju nestanka električne energije za vrijeme izvedbe programa?	• Kod nestanka struje kraćeg od 10 minuta automatski uređaj za pečenje kruha će dovršiti program koji je zadnji bio u tijeku.
Koliko dugo traje pečenje kruha?	• Molimo da točna vremena sagledate u tablici „Vremenski slijed programa“.
Koje veličine kruha mogu ispeći?	• U formi za pečenje ④ možete proizvesti slijedeće veličine kruha: - Kruh sa težinom od 700 g - Kruh sa težinom od 900 g
Zašto kod vremenski odloženog pečenja ne smije biti upotrijebljeno svježe mlijeko?	• Svježe namirnice poput mlijeka ili jaja će se pokvariti, ako predugo ostanu u uređaju.
Uređaj usitnjava dodane grožđice.	• Da biste izbjegli usitnjavanje sastojaka poput plodova voća ili lješnjaka, ove sastojke tijestu dodajte tek nakon što začujete signalni zvuk.

Što činiti, ako dim izlazi iz prostora za pečenje 10 ili iz otvora za ventilaciju 6 ?	• Odmah izvucite mrežni utikač! Pustite uređaj da se ohladi i izvadite formu za pečenje 4. Očistite vanjsku stranu forme za pečenje 4, kao i prostor za pečenje 10, jer je dim vjerojatno nastao zbog onečišćenja. Ukoliko se ne nalaze onečišćenja u prostoru za pečenje 10 ili na vanjskoj strani forme za pečenje 4, ne uključujte uređaj ponovo. Kontaktirajte servisnu službu.
Što se dogodilo ako sastojci nisu dobro promiješani ili kruh nije dobro ispečen?	• Odabran je pogrešan program. • Tipka Start/Stop 1 je pritisnuta za vrijeme pogona. • Za vrijeme rada uređaja došlo je do dužeg nestanka električne energije. • Poklopac uređaja 2 otvoren je u više navrata za vrijeme rada uređaja. • Kuka za miješanje 11 je blokirana. Uklonite sastojke i ne koristite ih ponovo. Izvadite formu za pečenje 4 i provjerite, da li se pogonska osovinica 5 okreće. Ukoliko to nije slučaj, obratite se servisnoj službi.
Zašto je u displayu 7 prikazana dojava „H:HH“, a uređaj ne može biti pokrenut?	• Uređaj je još previše vruć od prethodnog postupka pečenja. Pritisnite tipku Start/Stop 1 dok se osnovna postavka u displayu 7 ne pojavi. Ostavite uređaj da se uz otvoreni poklopac 2 ca. 20 minuta hladi. Nakon toga uređajem možete rukovati na uobičajeni način.

INHALTSVERZEICHNIS	SEITE
Sicherheitshinweise	114
Geräteübersicht	115
Lieferumfang	116
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	116
Technische Daten	116
Eigenschaften	116
Vor dem ersten Gebrauch	116
Vor dem Backen	117
Bedienfeld	117
Funktionen des Brotbackautomaten	119
Fehlermeldungen	120
Brot backen	120
Zutaten einfüllen	120
Einsetzen der Backform	120
Einschalten	120
Programmablauf wählen	120
Zeitverzögerung/Timerfunktion	120
Teig mischen und kneten	121
Teig gehen lassen	121
Backen	121
Warmhalten	122
Ende des Programmablaufs	122
Reinigung und Pflege	123
Entsorgen	123
Garantie und Service	124
Importeur	124
Zeitlicher Ablauf der Programme	125
Fehlerbehebung Brotbackautomat	127

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

BROTBACK-AUTOMAT KH 1172

Sicherheitshinweise

- Lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung erst vollständig durch bevor Sie das Gerät benutzen!
- Erstickungsgefahr! Kinder ersticken bei unsachgemäßem Gebrauch des Verpackungsmaterials. Entsorgen Sie dieses sofort nach dem Auspacken oder bewahren Sie es für Kinder unzugänglich auf.
- Kontrollieren Sie den Brotbackautomaten nach dem Auspacken auf Transportschäden. Wenden Sie sich gegebenenfalls an Ihren Lieferanten.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene und hitzeunempfindliche Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Gasbrennern, Elektroherden oder sonstigen Hitzequellen auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien, explosiven und/oder brennbaren Gasen auf. Zu anderen Gegenständen muss ein Mindestabstand von 10 cm eingehalten werden.
- Benutzen Sie den Brotbackautomaten nicht, um darin Speisen oder Utensilien aufzubewahren.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem um das Gerät zu betreiben.

Brandgefahr!

- Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze des Gerätes nicht verdeckt werden.
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss, ob Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Decken Sie das Gerät niemals mit einem Handtuch oder anderen Materialien ab. Hitze und Dampf müssen entweichen können. Ein Brand kann entstehen, wenn das Gerät mit brennbarem Material abgedeckt wird oder in Kontakt kommt, wie z.B. mit Vorhängen.

- Starten Sie ein Backprogramm nur mit eingesetzter Backform.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und bedecken Sie es nicht. Brandgefahr!
- Legen Sie nie Alufolie oder andere metallische Gegenstände in den Brotbackautomaten. Das kann zu einem Kurzschluss führen. Brandgefahr!
- Benutzen Sie das Gerät nie mit leerer oder ohne Backform.

Gefahr eines elektrischen Schlages!

- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch Netzkabel und -stecker. Wenn das Netzkabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten oder in der Nähe von heißen Flächen oder Gegenständen. Die Isolierung des Kabels kann beschädigt werden.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muss die maximal zulässige Leistung des Kabels der Leistung des Brotbackautomaten entsprechen.
- Wenn das Gerät nicht benutzt wird, wie auch vor dem Reinigen, bitte den Netzstecker ziehen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Teile des Zubehörs herausnehmen oder einsetzen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit kratzenden Putzschwämmen.
Wenn sich Partikel des Schwammes lösen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, besteht Stromschlaggefahr.

-  Tauchen Sie den Brotbackautomaten nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Stromschlaggefahr!

⚠ Vorsicht! Geräteschäden!

- Das Gerät nur innerhalb von Gebäuden benutzen.
- Das Gerät nie auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd oder einen heißen Backofen stellen.
- Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Beschädigungen führen. Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Ansonsten erlischt der Garantieanspruch.
- Dieses Gerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Überprüfung, Reparatur und technische Wartung dürfen nur von einem qualifizierten Fachhändler durchgeführt werden. Ansonsten erlischt die Garantie.
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose.

⚠ Verletzungsgefahr!

- Vor dem Abnehmen einzelner Teile das Gerät auskühlen lassen.
- Verlegen Sie ein Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern und unbeabsichtigt daran ziehen kann.
- Um Stolper- oder Unfallgefahren zu vermeiden, ist das Gerät mit einem kurzen Netzkabel ausgestattet.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Vorsicht, der Brotbackautomat wird heiß. Fassen Sie das Gerät erst an, wenn es sich abgekühlt hat, oder benutzen Sie einen Topflappen.
- Entfernen Sie nie die Backform während des Betriebs.

- Versetzen Sie den Brotbackautomaten nicht, wenn sich heißer oder flüssiger Inhalt, zum Beispiel Konfitüre, in der Backform befindet. Verbrennungsgefahr!
- Kommen Sie nie während der Benutzung mit den rotierenden Knethaken in Berührung.
- Ziehen Sie den Netzstecker bei Nichtgebrauch und vor jeder Reinigung des Gerätes aus der Steckdose.
- Schließen Sie immer den Deckel während des Betriebs.

Geräteübersicht

- ❶ Griff
- ❷ Gerätedeckel
- ❸ Sichtfenster
- ❹ Backform
- ❺ Antriebswelle
- ❻ Lüftungsschlitze
- ❼ Display
- ❽ Bedienfeld
- ❾ Backprogramme
- ❿ Backraum

Zubehör

- ❶ Knethaken
- ❷ Messbecher
- ❸ Knethakenentferner
- ❹ Messlöffel

**Vorsicht! Heiße Oberfläche!**

Dieses Symbol auf Ihrem Brotbackautomaten warnt Sie vor Verbrennungsgefahr.

Übersicht Bedienfeld

- ❶ Taste Bräunungsgrad
- ❷ Taste Brotgewicht
- Stufe I: 700 g
- Stufe II: 900 g
- ❸ Tasten Zeit ▼ ▲
- ❹ Taste Start/Stop
- ❺ Taste Programmwahl

Lieferumfang

Brotbackautomat KH 1172
 Knethaken
 Backform
 Messbecher
 Messlöffel
 Knethakenentferner
 Bedienungsanleitung
 Kurzanleitung
 Bestellkarte
 Rezeptheft

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Benutzen Sie Ihren Bifinett Brotbackautomaten nur zum Brotbacken und zur Herstellung von Marmeladen/Konfitüren im häuslichen Bereich.

Verwenden Sie das Gerät nicht zum Trocknen von Lebensmitteln oder Gegenständen. Verwenden Sie den Brotbackautomaten nicht im Freien.

Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör. Nicht empfohlenes Zubehör kann das Gerät beschädigen.

Technische Daten

Nennspannung: 220-240V~50Hz
 Leistungsaufnahme: 600 Watt

Eigenschaften

Mit dem Brotbackautomat haben Sie die Möglichkeit Brot nach Ihrem Geschmack zu backen.

- Sie können unter 11 verschiedenen Programmen wählen.
- Sie können fertige Backmischungen verarbeiten.
- Sie können Brötchenteig kneten lassen und Marmelade herstellen.

Vor dem ersten Gebrauch

Entsorgung des Verpackungsmaterials

Packen Sie Ihr Gerät aus, entfernen Sie sämtliche Transportsicherungen und entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäß den Vorschriften an Ihrem Wohnort.

Erste Reinigung

Wischen Sie Backform **4**, Knethaken **11** und Außenfläche des Brotbackautomaten vor der Inbetriebnahme mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine kratzenden Putzschwämme oder Scheuermittel. Entfernen Sie die Schutzfolie auf dem Display **7**.

Aufheizen

Bitte beachten Sie folgenden Hinweis zur ersten Inbetriebnahme:

⚠ Brandgefahr!

Lassen Sie den Brotbackautomaten nicht länger als 5 Minuten mit leerer Backform **4** aufheizen. Es besteht die Gefahr der Überhitzung.

ⓘ Hinweis:

Setzen Sie ausschließlich beim erstmaligen Aufheizen die leere Backform **4** in das Gerät ein. Schließen Sie den Gerätedeckel **2**. Wählen Sie das Programm Backen, wie im Kapitel „Brot backen“ beschrieben, und drücken Sie Start/Stop **D** um das Gerät für 5 Minuten aufzuheizen.

Drücken Sie nach 5 Minuten die Taste Start/Stop **D** bis ein Signalton ertönt, um den Vorgang abzubrechen. Da die Heizelemente leicht eingefettet sind, kann es bei der ersten Inbetriebnahme zu leichter Geruchsbildung kommen. Diese ist unschädlich und hört nach kurzer Zeit auf. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und wischen Sie noch einmal Backform **4**, Knethaken **11** und Außenfläche des Brotbackautomaten mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

Vor dem Backen

Backform herausnehmen und einsetzen

Um die Backform ④ herauszunehmen (Abb.1): Drehen Sie die Backform ④ ein wenig gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie sie aus dem Brotbackautomaten heben können (Markierung "REMOVE ◁" im Backraum ⑩).

Um die Backform ④ einzusetzen (Abb.2): Setzen Sie die Backform ④ leicht schräg auf die Antriebswelle. Drehen Sie die Backform ④ ein wenig im Uhrzeigersinn, bis sie gerade im Backraum ⑩ sitzt. (Markierung "▷ LOCK" im Backraum ⑩).

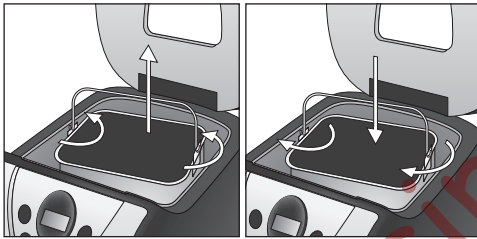


Abb.1: Herausnehmen Abb.2: Einsetzen

Tipps zum Backen

Für einen erfolgreichen Backvorgang berücksichtigen Sie bitte folgende Faktoren:

- Nehmen Sie die Backform ④ aus dem Gehäuse, bevor Sie die Zutaten einfüllen. Wenn Zutaten in den Backraum ⑩ gelangen, kann durch die Erhitzung der Heizschlangen ein Brand entstehen.
- Geben Sie die Zutaten immer in der angegebenen Reihenfolge in die Backform ④.

- Alle Zutaten sollten auf Zimmertemperatur erwärmt sein, um einen optimalen Gärvorgang der Hefe zu erhalten.
- Achten Sie auf die genaue Abmessung der Zutaten. Benutzen Sie dazu zum Beispiel den mitgelieferten Messbecher ⑫. Mit den Skalen am Messbecher ⑫ in Milliliter (ml) und Ounces (oz) können Sie Zutaten in verschiedenen Maßeinheiten abmessen. Bereits geringe Abweichungen von der im Rezept angegebenen Menge können das Backergebnis beeinflussen.

⚠ Brandgefahr!

Verwenden Sie auf keinen Fall größere Mengen als angegeben. Zu viel Teig kann über die Backform ④ laufen und an den heißen Heizschlangen einen Brand verursachen.

Bedienfeld

Display ⑦

Grundeinstellung

Die Grundeinstellung wird angezeigt, sobald das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird. Mit dieser Anzeige wird die Betriebsbereitschaft signalisiert. Sie entspricht dem Programm Normal:

- Es erscheint im Display ⑦ „1 3:10“. Die „1“ zeigt an, in welchem Programm Sie sich befinden, „3:10“ ist die Programmdauer in Stunden und Minuten.
- Die Position zweier Pfeile am oberen Rand des Displays ⑦ geben Auskunft über den gewählten Bräunungsgrad (linker Pfeil) und das Gewicht (rechter Pfeil). Die Basiseinstellung nach dem Einschalten ist: Brotgewicht 900 g und „Mittlerer Bräunungsgrad“.

Während des Betriebes kann der Programmablauf an den rückwärtslaufenden Zeitangaben im Display ⑦ abgelesen werden.

A Taste Bräunungsgrad

Stellen Sie mit der Taste Bräunungsgrad **A** den gewünschten Bräunungsgrad ein: HELL  - MITTEL  -DUNKEL .

Diese Funktion lässt sich nicht bei den Programmen 8. Teig und 9. Marmelade anwenden.

B Taste Brotgewicht

Sie können mit der Taste Brotgewicht **B** das Brotgewicht variieren:

Für ein kleineres Brotgewicht von 700 g

Für ein größeres Brotgewicht von 900 g

Diese Funktion lässt sich nicht bei den Programmen 8. Teig, 9. Marmelade, 10. Kuchen und 11. Backen anwenden.

C Tasten Zeit ▼ ▲

Mit den Tasten Zeit können Sie das Programm zeitverzögert starten.

i Hinweise:

- Die Programme, welche zeitverzögert gestartet werden können, sind in der Tabelle „Zeitlicher Ablauf der Programme“ aufgeführt.
- Die Programme Schnell, Express, und Marmelade können nicht zeitverzögert gestartet werden.

Für weitere Informationen siehe Kapitel „Zeitverzögerung/Timerfunktion“.

D Taste Start/Stop ◀ ▶

- Zum Starten und Beenden des Programms drücken Sie die Taste Start/Stop **D**.
- Sobald die Taste Start/Stop **D** gedrückt wurde, blinkt der Doppelpunkt zwischen der Zeitangabe.
- Mit der Taste Start/Stop **D** können Sie das Programm in jeder Position abbrechen: Halten Sie die Taste Start/Stop **D** solange gedrückt, bis ein Signalton zu hören ist. Im Display **7** erscheint die Grundeinstellung. Wenn Sie ein anderes Programm verwenden wollen, wählen Sie dieses mit der Taste Programmwahl **E**.

E Taste Programmwahl

Drücken Sie die Taste Programmwahl **E**, um durch die verschiedenen Programme, die in der Tabelle „Zeitlicher Ablauf der Programme“ ausführlich beschrieben sind, zu schalten. Verwenden Sie die Programme für folgende Zubereitungen:

1. Programm Normal

Für Weiß- und Mischbrote die hauptsächlich aus Weizen- oder Roggenmehl bestehen. Das Brot hat eine kompakte Konsistenz. Die Bräunung des Brotes stellen Sie mit der Taste Bräunungsgrad **A** ein.

2. Programm Weißbrot

Zur Zubereitung von besonders lockerem Weißbrot.

3. Programm Vollkorn

Für Brote mit kräftigeren Mehlsorten, z. B. Weizenvollkornmehl und Roggenmehl. Das Brot wird kompakter und schwerer.

4. Programm Schnell

Zur schnellen Zubereitung von Weiß- und Mischbrot.

5. Programm Süß

Für Brote mit Zutaten aus Fruchtsäften, Kokosnussflocken, Rosinen, Trockenfrüchten, Schokolade oder zusätzlichem Zucker. Durch eine längere Aufghephase wird das Brot leichter und luftiger.

6. Programm Glutenfrei

Für Brote aus Gluten freien Mehlen und Backmischungen. Glutenfreie Mehle benötigen länger für die Aufnahme von Flüssigkeiten und haben andere Triebeigenschaften.

7. Programm Express

Der Teig geht im Programm Express wesentlich kürzer und die Brote sind daher kompakter und weniger locker. Eine Zeitvorwahl ist nicht möglich. Bitte verwenden Sie bei diesem Programm stets auf ca. 50 °C/122 °F erwärmte Flüssigkeiten. Dieses Programm ist das schnellste von allen Backprogrammen.

8. Programm Teig (kneten)

Zur Herstellung von Hefeteig für Brötchen, Pizza oder Zöpfe. Der Backvorgang entfällt bei diesem Programm.

9. Programm Marmelade

Zum Herstellen von Marmeladen, Konfitüren, Gelees und Fruchtaufstrichen.

10. Programm Kuchen

Die Zutaten werden bei diesem Programm geknetet, gehen gelassen und gebacken. Benutzen Sie Backpulver für dieses Programm.

11. Programm Backen

Zum Nachbacken von Broten, die zu hell oder nicht ganz durch gebacken sind oder Fertigteige. Alle Knet- oder Ruhevorgänge entfallen bei diesem Programm. Das Brot wird bis zu einer Stunde nach Ende des Backvorgangs warm gehalten. Dadurch wird verhindert, dass das Brot zu feucht wird.

Das Programm 11 backt das Brot für 60 Minuten. Um das Programm "Backen" vorzeitig zu beenden, drücken Sie die Start/Stop-Taste **D**, bis ein langer Signalton ertönt. Um das Gerät auszuschalten, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

ⓘ Hinweis:

Das Programm Backen lässt sich nicht starten, bevor sich das Gerät nicht abgekühlt hat. Warten Sie, bevor Sie ein Brot nachbacken, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

Funktionen des Brotbackautomaten

Signalton-Funktion

Der Signalton ertönt

- beim Drücken aller Programmtasten,
- in den Programmen 1 bis 7, um darauf hinzuweisen, dass jetzt Körner, Früchte, Nüsse oder andere Zugaben hinzugefügt werden können,
- beim Erreichen des Programmendes
- Während der Warmhaltephase nach Ende des Backvorgangs ertönt der Signalton mehrmals hintereinander.

Wiederholungsfunktion

Bei einem Stromausfall von länger als 10 Minuten muss der Brotbackautomat erneut gestartet werden. Das ist nur dann praktikabel, wenn der Teig beim Abbruch des Programmablaufs nicht weiter als in der Knetphase war.

Anderenfalls muss man von vorne beginnen! Bei einem Stromausfall von weniger als 10 Minuten wird das Programm automatisch an der passenden Stelle weitergeführt (siehe Kapitel „Speicherfunktion“).

Speicherfunktion

Das Programm wird beim Wiedereinschalten nach einem Stromausfall von bis zu ca. 10 Minuten an gleicher Stelle automatisch fortgesetzt. Diese Speicherfunktion ist für einen Stromausfall gedacht.

ⓘ Hinweis:

Das Drücken der Taste Start/Stop **D** beendet das Programm endgültig. Das Programm lässt sich dann nicht mehr fortsetzen.

Fehlermeldungen

- Wenn das Display ⑦ „HHH“ anzeigt, nachdem das Programm gestartet wurde, ist die Temperatur des Brotbackautomaten noch zu hoch. Stoppen Sie das Programm und ziehen Sie den Netzstecker. Öffnen Sie den Gerätedeckel ② und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.
- Wenn sich kein neues Programm starten lässt, nachdem der Brotbackautomat ein Programm bereits abgeschlossen hat, ist er noch zu heiß. In diesem Fall springt die Displayanzeige auf die Grundeinstellung (Programm 1). Öffnen Sie den Gerätedeckel ② und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.

i Hinweis:

Das Gerät lässt sich nicht starten, bevor es sich nicht abgekühlt hat.

- Wenn das Display ⑦ „EEE“ anzeigt, nachdem das Programm gestartet wurde, schalten Sie den Brotbackautomaten zunächst aus und danach wieder ein, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und ihn dann wieder einstecken. Sollte die Fehleranzeige bestehen, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Brot backen

Zutaten einfüllen

- Setzen Sie den Knethaken ⑪ auf die Antriebswelle ⑤.
- Füllen Sie die Zutaten in die Backform ④. Die Zutaten müssen in der angegebenen Reihenfolge des jeweiligen Rezeptes in die Backform ④ eingefüllt werden. Achten Sie darauf, dass keine Verschmutzungen von außen an der Backform ④ haften.

Einsetzen der Backform

Setzen Sie die Backform ④ leicht schräg auf die Antriebswelle. Drehen Sie die Backform ④ ein wenig im Uhrzeigersinn, bis sie grade im Backraum ⑩ sitzt. (Markierung "▷ LOCK" im Backraum ⑩).

Einschalten

- Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose.

Programmablauf wählen

- Wählen Sie das gewünschte Programm mit der Taste Programmwahl ③.
- Wählen Sie die gewünschte Bräunung mit der Taste Bräunungsgrad ①.
- Wählen Sie das gewünschte Brotgewicht mit der Taste Brotgewicht ②.
- Um das Programm sofort zu starten, drücken Sie die Taste Start/Stop ④.

Zeitverzögerung/Timerfunktion

- Wählen Sie das gewünschte Programm mit der Taste Programmwahl ③.
- Wählen Sie die gewünschte Bräunung mit der Taste Bräunungsgrad ①.
- Wählen Sie das gewünschte Brotgewicht mit der Taste Brotgewicht ②.
- Mit den Tasten Zeit ⑤ können Sie den Start des Programmes verzögern.
- Zählen Sie zu der im jeweiligen Programm automatisch eingegebenen Zeit, die Stunden und Minuten, nach denen das Programm fertig sein soll. Berücksichtigen Sie ggf. die Warmhaltezeit von einer Stunde (nach Beendigung des Backvorgangs)!

Das Programm kann, mit Hilfe der Zeitverzögerung, maximal 13 Stunden nach dem Start des Programmes beendet werden.

⚠ Warnung!

Bevor Sie ein bestimmtes Brot mit Zeitverzögerung backen wollen, probieren Sie das Rezept erst unter Beobachtung aus, um sicherzustellen, dass das Verhältnis der Zutaten zueinander stimmt, der Teig nicht zu fest oder zu dünn ist oder die Menge zu groß ist und dann evtl. überläuft. Brandgefahr!

Beispiel

Ein normales Mischbrot mit mittlerem Bräunungsgrad und größerem Brotgewicht soll zu einem späteren Zeitpunkt gebacken werden. Wählen Sie dafür zuerst Programm 1 **E**, mittlerer Bräunungsgrad **A** und das Brotgewicht 900 g **B** (größeres Brotgewicht). Angenommen es ist 8:00 Uhr und Ihr Brot soll um 17:30 Uhr fertig sein, also in 9 Stunden und 30 Minuten. Drücken Sie die Tasten Zeit **C** bis 9:30, da es sich um eine Zeitspanne von neun Stunden und 30 Minuten zwischen „jetzt“ (8:00 Uhr) und der Zeit der Fertigstellung handelt. Beim zeitversetzten Backen bitte keine verderblichen Zutaten wie Milch, Eier, Früchte, Joghurt, Zwiebeln etc. verwenden!

- Um das Programm zu starten, drücken Sie die Taste Start/Stop **D**.

Teig mischen und kneten

Der Brotbackautomat mischt und knetet den Teig solange, wie es das Backprogramm vorsieht (siehe Tabelle).

Tipp: Kontrollieren Sie nach einer Knetphase von 5 Minuten die Teigkonsistenz. Er sollte die Beschaffenheit einer weichen, haftenden Masse aufweisen. Ist er zu trocken, fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu. Ist er zu feucht, geben Sie etwas Mehl hinzu (nach Bedarf ein oder mehrere Male je 1/2 - 1 Teelöffel).

Tipp: Wenn Sie den Knethaken **1** nach dem letzten Knetvorgang des Teiges entnehmen, wird das Brot beim Herausnehmen aus der Backform **4** nicht aufgerissen. Dazu müssen Sie das Backprogramm unterbrechen.

- Um das Backprogramm zu unterbrechen ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Drücken Sie nicht die Taste Start/Stop **D**.
- Öffnen Sie den Gerätedeckel **2** und nehmen Sie die Backform **4** heraus. Mit bemehlten Händen können Sie den Teig entnehmen und den Knethaken **1** entfernen.
- Legen Sie den Teig wieder in die Backform **4**, setzen Sie diese wieder in das Gerät ein und schließen Sie den Gerätedeckel **2**.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Das Backprogramm wird automatisch fortgesetzt.

ⓘ Hinweis:

Die Unterbrechung darf nicht länger als 10 Minuten dauern! Ansonsten wird das Backprogramm nicht fortgesetzt.

Teig gehen lassen

Nach dem letzten Kneten erzeugt der Brotbackautomat die optimale Temperatur zum Aufgehen des Teiges. Lassen Sie den Gerätedeckel **2** während dieser Zeit unbedingt geschlossen.

Backen**⚠ Verbrennungsgefahr!**

Öffnen Sie nie den Gerätedeckel **2** während des Backvorgangs.

ⓘ Hinweis

Öffnen Sie den Gerätedeckel **2** nicht während des Backvorgangs. Das Brot kann in sich zusammenfallen.

Der Brotbackautomat reguliert die Backtemperatur und -zeit automatisch. Sollte nach Beendigung des Backprogramms das Brot noch zu hell sei, können Sie dieses im Programm Backen nachbacken.

- Drücken Sie die Taste Start/Stop **1** solange, bis der Signalton ertönt und lassen Sie das Gerät bei geöffnetem Gerätedeckel **2** abkühlen.
- Drücken Sie mehrmals die Taste Programmwahl **5**, um das Programm Backen zu wählen.
- Um das Nachbacken zu starten, drücken Sie die Taste Start/Stop **1**.
- Wenn die gewünschte Bräunung erreicht ist, drücken Sie die Taste Start/Stop **1** bis ein Signalton ertönt, um das Backen zu stoppen.

Warmhalten

Wenn der Backvorgang beendet ist, ertönt mehrmals ein Signalton, um anzuzeigen, dass das Brot oder die Speisen entnommen werden können. Im Display **7** erscheint „0:00“. Gleichzeitig beginnt damit eine Warmhaltezeit von einer Stunde. Ausgenommen sind die Programme Teig und Marmelade.

Ende des Programmablaufs

⚠ **Warnung**

Bevor Sie den Gerätedeckel **2** öffnen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu verhindern. Verletzungsgefahr!

⚠ **Warnung**

Trennen Sie das Gerät bei Nichtbenutzung immer vom Stromnetz, um Gefahr durch Kurzschluss, Gewitter oder Spannungsschwankungen zu vermeiden.

- Nehmen Sie nach Beendigung des Programmablaufs die Backform **4** mit Hilfe von Topflappen heraus.

⚠ **Warnung**

Benutzen Sie immer Topflappen, um die Backform **4** aus dem Brotbackautomaten zu entfernen.

- Stellen Sie die Backform **4** auf den Kopf und, sofern das Brot nicht gleich auf den Rost fällt, bewegen Sie die Antriebswelle **5** von unten einige Male hin und her, bis das Brot herausfällt.

Sofern der Knethaken **11** noch im Brot stecken bleibt, benutzen Sie den mitgelieferten Knethakenentferner **13**:

- Führen Sie ihn an der Unterseite des noch warmen Brotes in die runde Öffnung des Knethakens **11** und verankern Sie den Knethakenentferner **13** am unteren Rand des Knethakens **11**.
- Ziehen Sie dann den Knethaken **11** mit dem Knethakenentferner **13** vorsichtig nach oben. Dabei kann man sehen, an welcher Stelle im Brot sich der Flügel des Knethakens **11** befindet.
- Schneiden Sie das Brot an dieser Stelle leicht ein und ziehen Sie den Knethaken **11** heraus.

⚠ **Hinweis**

Benutzen Sie keine Metallgegenstände, die zu Kratzern auf der Antihafbeschichtung führen können.

Spülen Sie gleich nach der Brotentnahme die Backform **4** mit warmem Wasser aus. Sie verhindern ein Festsetzen des Knethakens **11** an der Antriebswelle **5**.

Lassen Sie das Brot 15-30 Minuten abkühlen, bevor Sie es verzehren.

⚠ **Achtung!**

Vergewissern Sie sich vor dem Anschneiden des Brotes immer, dass sich kein Knethaken **11** im Teig befindet. Der Knethaken **11** könnte beschädigt werden.

Reinigung und Pflege

Warnung

Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ganz abkühlen.

Schützen Sie das Gerät vor Spritzern und Feuchtigkeit, da dies einen Stromschlag zur Folge haben kann.

Beachten Sie dazu bitte auch die Sicherheitshinweise.

Achtung

Die Geräte- bzw. Zubehöerteile sind nicht spülmaschinengeeignet!

Gehäuse, Deckel, Backraum

- Entfernen Sie alle Rückstände im Backraum **10** mit einem feuchten Tuch oder einem leicht angefeuchteten weichen Schwamm.
 - Wischen Sie das Gehäuse und den Deckel ebenfalls nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab.
- Trocknen Sie den Innenbereich gut ab.

Backform und Knethaken

Die Oberflächen der Backform **4** und Knethaken **11** sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Benutzen Sie bei der Reinigung keine aggressiven Reinigungsmittel, Scheuermittel oder Gegenstände, die zu Kratzern auf den Oberflächen führen können.

Durch Feuchtigkeit und Dampf kann sich das Aussehen der Oberflächen im Laufe der Zeit verändern. Dies ist keine Beeinträchtigung der Funktionsfähigkeit oder Qualitätsminderung.

Nehmen Sie vor der Reinigung die Backform **4** und Knethaken **11** aus dem Backraum **10**. Wischen Sie die Außenseite der Backform **4** mit einem feuchten Tuch ab.

Achtung

Tauchen Sie die Backform **4** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Das führt zu irreparablen Schäden an der Backform **4**.

Reinigen Sie den Innenraum der Backform **4** mit warmem Seifenwasser.

Sind die Knethaken **11** verkrustet und schwer lösbar, füllen Sie die Backform **4** für etwa 30 Minuten mit heißem Wasser.

Ist die Einsatzhalterung im Knethaken **11** verstopft, können Sie diese vorsichtig mit einem Holzstäbchen reinigen.

Benutzen Sie zum Reinigen des Brotbackautomaten keine chemischen Reinigungsmittel oder Verdünnern.

Zubehör

Reinigen Sie das Zubehör (Messbecher **12**, Messlöffel **14** und Knethakenentferner **13**) in milder Seifenlauge und spülen Sie das Zubehör danach gründlich ab.

Benutzen Sie bei der Reinigung keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel. Diese können das Zubehör beschädigen.

Entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EG.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.

Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden. Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

DE **Schraven**

Service- und Dienstleistungs GmbH

Gewerbering 14
47623 Kevelaer, Germany
Tel.: +49 (0) 180 5 008107

(14 Ct/Min. aus dem dt. Festnetz ggf. abweichende Preise
aus dem Mobilfunknetz)

Fax: +49 (0) 2832 3532
e-mail: support.de@kompernass.com

AT **Kompernaß Service Österreich**

Rittenschöber KG
Gmundner Strasse 10
A-4816 Gschwandt
Tel.: +43 (0) 7612 6260516
Fax: +43 (0) 7612 626056
e-mail: support.at@kompernass.com

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Zeitlicher Ablauf der Programme

Programm Nr.	1		2		3		4		5		6	
	Normal		Weißbrot		Vollkorn		Schnell		Süß		Glutenfrei	
Brotgröße	700g	900g	700g	900g	700g	900g	700g	900g	700g	900g	700g	900g
Zeitschaltuhr (max.)	13 Std.	13 Std.	13 Std.	13 Std.	13 Std.	13 Std.	-		13 Std.	13 Std.	13 Std.	13 Std.
Bräunungsgrad	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Signalton Zutaten hinzufügen	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Gesamtzeit Std.	3:00	3:10	3:30	3:40	3:40	3:50	1:55	1:58	3:05	3:10	3:15	3:30
Alle nachfolgenden Zeitangaben in Minuten												
Kneten 1	10	11	16	18	9	10	7		10		12	
Teig gehen lassen 1	23	28	35	40	20	25	6		20	22	20	
Signalton (Beifügen von Zutaten während der zweiten Knetphase)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Zeitangabe im Display	ca. 2:20	ca. 2:23	ca. 2:27	ca. 2:30	ca. 3:06	ca. 3:10	ca. 1:37	ca. 1:40	ca. 2:31	ca. 2:28	ca. 2:48	ca. 2:53
Kneten 2	12	13	17		18	20	10	10	15		13	
Teig gehen lassen 2	35		30		55		15	15	35		50	
Teig gehen lassen 3	40		50		60		-	-	50		50	
Backen	60	63	62		58	60	62	65	55	58	60	65
Zeitangabe im Display	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00
Warmhaltung	60		60		60		60		60		60	

Programm Nr.	7		8	9	10	11
	Express		Teig	Marmelade	Kuchen	Backen
Brotgröße	700g	900g	-	-	-	-
Zeitschaltuhr (max.)	-	-	13 Std.	-	13 Std.	-
Bräunungsgrad	✓	✓	-	-	✓	✓
Signalton Zutaten hinzufügen	✓	✓	-	-	-	-
Gesamtzeit Std.	0:59	1:15	1:30	1:20	1:28	1:00
Alle nachfolgenden Zeitangaben in Minuten						
Kneten 1	11	12	20	-	15	-
Teig gehen lassen 1	-		-	15	8	-
Signalton (Beifügen von Zutaten während der zweiten Knetphase)	✓	✓	-	-	-	-
Zeitangabe im Display	ca. 0:54	ca. 1:10	-	-	-	-
Kneten 2	-		-	45	-	-
Teig gehen lassen 2	-		30	-	-	-
Teig gehen lassen 3	10	20	40	20	-	-
Backen	38	43	-	-	65	60
Zeitangabe im Display	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00
Warmhaltung	60		-	-	60	60

Fehlerbehebung Brotbackautomat

Was tun, wenn der Knethaken 11 nach dem Backen in der Backform 4 stecken bleibt?	Füllen Sie heißes Wasser in die Backform 4 und drehen Sie den Knethaken 11, um die Verkrustungen darunter zu lösen.
Was passiert, wenn das fertige Brot im Backautomaten bleibt?	Durch die „Warmhalte-Funktion“ wird sichergestellt, dass das Brot ca. 1 Std. warm gehalten und vor Feuchtigkeit geschützt wird. Sollte das Brot länger als 1 Stunde im Backautomaten bleiben, könnte es feucht werden.
Ist die Backform 4 spülmaschinengeeignet?	Nein. Bitte spülen Sie die Backform 4 und den Knethaken 11 mit der Hand.
Warum wird der Teig nicht gerührt, obwohl der Motor läuft?	Überprüfen Sie, ob der Knethaken 11 und die Backform 4 richtig eingerastet sind.
Was tun, wenn der Knethaken 11 im Brot stecken bleibt?	Entfernen Sie den Knethaken 11 mit dem Knethakenentferner 13.
Was passiert bei einem Stromausfall während eines Programms?	Bei einem Stromausfall bis 10 Minuten wird der Brotbackautomat das zuletzt ausgeführte Programm zu Ende führen.
Wie lange dauert das Brot Backen?	Bitte entnehmen Sie die genauen Zeiten der Tabelle „Zeitlicher Ablauf der Programme“.
Welche Brotgröße kann ich backen?	- Sie können mit der Backform 4 folgende Brotgrößen backen: - Brot mit einem Gewicht von 700 g - Brot mit einem Gewicht von 900 g
Warum kann beim zeitverzögerten Backen keine frische Milch benutzt werden?	Frische Produkte wie Milch oder Eier verderben, wenn sie zu lange in dem Gerät bleiben.
Das Gerät zerhackt die beigegebenen Rosinen.	Um das Zerkleinern von Zutaten wie Obst oder Nüssen zu vermeiden, geben Sie diese erst nach Eintönen des Signals zum Teig.

Was tun, wenn Rauch aus dem Backraum 10 oder den Lüftungsschlitzen 6 austritt?	• Ziehen Sie sofort den Netzstecker! Lassen Sie das Gerät abkühlen, entnehmen Sie die Backform 4. Reinigen Sie die Außenseite der Backform 4, sowie den Backraum 10, da der Rauch wahrscheinlich durch Verschmutzungen hervorgerufen wurde. Sind keine Verschmutzungen im Backraum 10 oder an der Außenseite der Backform 4, schalten Sie das Gerät nicht wieder ein. Kontaktieren Sie den Kundenservice.
Was ist passiert, wenn die Zutaten nicht richtig gemischt sind oder das Brot nicht richtig durchgebacken ist?	• Ein falsches Programm wurde gewählt. • Die Taste Start/Stop D wurde während des Betriebs gedrückt. • Während des Betriebs gab es einen längeren Stromausfall. • Der Gerätedeckel 2 wurde während des Betriebs mehrfach geöffnet. • Der Kneithaken 11 ist blockiert. Entfernen Sie die Zutaten und verwenden Sie diese nicht nochmal. Entnehmen Sie die Backform 4 und prüfen Sie, ob sich die Antriebswelle 5 dreht. Sollte dies nicht der Fall sein, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Warum zeigt das Display 7 „H:HH“ und das Gerät lässt sich nicht starten?	• Das Gerät ist vom vorherigen Backvorgang noch zu heiß. Drücken Sie die Taste Start/Stop D bis die Grundeinstellung im Display 7 erscheint. Lassen Sie das Gerät bei geöffnetem Gerätedeckel 2 ca. 20 Minuten abkühlen. Danach lässt sich das Gerät wie gewohnt bedienen.